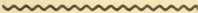


PRINTED IN U. S. A.

MINA WALLI

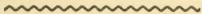
KEITTOKIRJA

NELJÄS, KORJATTU JA LAAJENNETTU PAINOS



COOK BOOK

FOURTH, REVISED AND ENLARGED EDITION



A. S. S. K. KUSTANTAMA

Copyright 1928
by Eteenpain Society

Eteenpain Print  Worcester, Mass.

TYÖTOVEREILLENEN JA PERHEEN EMÄNNILLE:—

Jos osaltani hiukankaan onnistun auttamaan Amerikassa olevia meikäläisiä palvelustyttöjä asemansa ja palkkansa parantamisessa sekä perheen emäntiä kotitaloudessa, on tämän kirjan tarkoitus saavutettu.


Chicagossa, Ill., helmikuussa 1923.

TEKIJÄ.

Allekirjoittanut on tehnyt joitakin korjauksia Mina Wallin Keittokirjan sisällössä sen neljänteen painokseen. Toivottavasti nämä pienet korjaukset auttavat tämän eniten levinneen ja parhaaksi tunnetun keittokirjan luotettavaa palvelusta vieläkin tehostamaan.

Superiorissa, Wis., tammikuun 31 p. 1928.

MAIJU NURMI.



Digitized by the Internet Archive
in 2014

SOPAT. — SOUPS.

Sopat jaetaan niihin sisältyvien ainesten mukaan, lihakeittoihin ja lihattomiin keittoihin. Lihakeittoihin kuuluvat kaikki ne keitot, joihin käytetään lihaa, huolimatta siitä, sisältävätkö ne sen ohella suuremman tahi pienemmän määrän vihanneksia. Jälkimmäisiin kuuluvat kalakeitot, vihannekeitot ja maitokeitot. Lihakeitoissa tehdään erotus lihaliemen, suurstettujen keittojen ja pyreekeittojen välillä. Näistä on lihanliemelle annettava etusija, koska se on jälkimäisten peruste.

Soppain valmistuksessa on aina edullisempi keittää suurempi määrä kerrallaan ja keitto tulee väkevämmäksi ja maukkaammaksi, jos se saa ruveta kiehumaan ja sitten kiehua tasaisella vienolla tulella. Parasta on käyttää paksua kuparista kattilaa tai emaljoittua rautakattilaa, jossa on ilmanpitävä kansi. Liha on pyyhittävä märällä vaatteella ja palotellaan poikittain kuutioihin. Luut palotellaan ja pannaan kylmään veteen suolan seassa puoleksi tunniksi. Annetaan hiljallensa ruveta kiehumaan ja keitetään tiiviissä kattilassa noin kuusi tuntia. Kun keitto on kiehunut kolme tuntia, lisätään kasvikset ja mausteet. Käytännöllisempää on keittää lihanliemi päivää ennen kun sitä tarvitaan, jos tahtoo sen tarjota kirkkaana ja rasvattomana. Kun lihanliemi on täydellisesti jäähtynyt, hyytyy rasva pinnalle, joten se on helppo poistaa ja samaten sakka, joka painuu pohjalle. Lihakeittoa ei saa kuoria, sillä kuorimisesta vähenee sen ravintoarvo. Sopian selvikkeeksi käytetään munanvalkuaisista ja munankuoria. Yksi munanvalkuainen jokaista kvarttia kohden lientää. Rasva kerätään tarkasti pois. Munanvalkuaiset vatkataan puolikoviksi, pannaan keiton sekaan ja vispataan kunnes keitto alkaa kiehua. Annetaan hiljalleen kiehua viisi minuuttia, siilataan tiiviin vaatteen läpi. Jos lihanliemi tahdotaan voimakkaaksi, on joukkoon pantava hienonnettua raakaa lihaa tai kanaa ja silloin munanvalkuaiset seotetaan lihan sekaan ennenkuin se pannaan lihanliemeen. Jos lihanlientä tahdotaan värjätä on se tehtävä panemalla muutama pisara sokeriväriä (Kitchen Bouquet) sekaan.

1. Lihanlientä. — Soup Stock.

5 paunaa laihaa lihaa ja luuta	5 pounds lean meat with bones
6 kvarttia kylmää vettä	6 quarts cold water
½ kupillista jokaista: sipulia,	2 tablespoons salt
porkkanaa ja selleriä	½ cup each: onions, carrots
2 ruokalusikallista suolaa	and celery
10 pippurinmarjaa	10 peppercorns
½ kupill. tomaattia, tuoreita	½ cup tomato fresh or canned
tai kannusta	2 sprigs parsley
2 persiljan oksaa	

Poista rasva ja palottele liha kuutioiksi. Pane liha, luut ja suola keittoastiaan, kylmää vettä päälle; aseta lieden reunalle kansi päällä ja anna seisoa noin puolen tunnin ajan. Anna hitaasti kuumeta pienellä tulella ja kun keitto alkaa kiehua kuori vaahto. Keitä kolme tuntia tai enemmän, lisää kasvikset ja mausteet joukkoon ja anna vielä kiehua 1 tunti, tai enempi. Lisää kiehuva vettä, jos liemi on kuivunut. Siilaa liemi, anna jäähtyä ja kuori rasva pois päältä. Jos paahdetaan juurekset pannussa ennen keittoon panemista, saa keitto kauniin värin, eikä tarvitse muuta väriainetta. Jos liha aijotaan käyttää syötäväksi, otetaan se keitosta juuri kun se on kypsynyt, tarjotaan jonkun kastikkeen kanssa kuten piparuutin, hapanimelän, sinapin y. m. kanssa.

Remove the fat and cut the meat in pieces. Put the meat and the bones with the salt and cold water into a soup kettle; cover, let stand for ½ hour. Place on a slow fire. When coming to boil, skim and continue to cook for 3 hours. Add boiling water, if necessary. Add to the soup the vegetables and spices; continue to boil for 1 hour or longer adding boiling water when necessary. Strain, let cool and skim the fat. If the vegetables are browned before added to the soup, it will improve the color of the soup.

If the meat is to be eaten, remove it from the soup immediately when it is done. Serve with a sauce such as horseradish, sweet sour, mustard, etc.

2. Lihanliemi. — Bouillon.

5 paunaa laihaa naudan lihaa ja luuta	5 pounds lean beef with bones
2 paunaa vasikan lihaa ja luuta	2 pounds veal and bones
1 pauna kanaa tai lintua (fowl)	1 pound chicken or some other fowl
8 kvarttia vettä	8 quarts water
½ kupillista jokaista: sipulia, porkkanaa ja selleriä	¼ cup each: carrot, onion, and celery
1 palsternakka, punajuuri ja turnipsi	1 parsnip, beet and turnip
2 ruokalusikallista suolaa	2 tablespoons salt
12 pippurinmarjaa, 5 neilikkaa	12 peppercorns, 5 cloves
2 persiljan oksaa	2 sprigs parsley

Valmistetaan kuten soup stock. Jos halutaan liemi kirkkaaksi, kaadetaan se kattilaan, kun rasva on kerätty pois.

Pane joukkoon yksi naula laihaa lihaa hakattuna, kaksi munanvalkuaista vatkatuna ja kuoret ja sekoita kunnes se rupeaa kiehumaan. Anna keiton hiljallensa kiehua 10 min., nosta syrjälle ja anna vielä seisoa 5 minuuttia. Siivilöi hienon vaatteen lävitse ja tarjoa.

Prepare as directed for soup stock. To clarify the stock, pour it into the kettle after skimming the fat, add 1 pound of chopped lean beef, 2 beaten egg whites and the shells of the eggs. Stir until it starts to boil. Let simmer for 10 minutes. Place aside, let stand for 5 minutes. Strain through a fine cloth. Serve.

3. Consommé. — Consommé.

5 paunaa laihaa soppalihaa	5 pounds soup meat
3 paunaa luuta	3 pounds bone
3 paunaa kanaa tai lintua	3 pounds chicken or some
6 kvarttia vettä	other fowl
$\frac{1}{4}$ kupillista jokaista: porkkanaa, selleriä ja sipulia	6 quarts water
2 ruokalusikallista suolaa	$\frac{1}{4}$ cup each: carrot, onion and celery
	2 tablespoons salt

Palottele liha kuutioiksi, pane 1 ruokalusikallinen voita kattilaan, paista siinä lihapalaset ruskeaksi, lisää luut ja kana kattilaan, kaada kylmä vesi päälle ja anna seisoa kansi päällä lieden reunalla puoli tuntia. Anna kiehua hiljasella tulella 3 tuntia tai enemmän. Ruskista kasvikset, lisää keittoon ja anna vielä kiehua 1 tunti. Siivilöi liemi. Jos keiton tahtoo säilyttää kauemmin tuoreena, on rasvakerros jätettävä pinnalle kuorimatta, suojaamaan sitä ilmalta.

Cut the meat in cubes, brown in a soup kettle with 1 tablespoonful of butter, add the bones and the fowl, cover with cold water, let stand covered on the side of the range for $\frac{1}{2}$ hour. Cook on a slow fire for 3 hours or longer. Brown the vegetables, add to the soup, continue to boil for 1 hour. Strain. It will keep for a long time, if the cover of fat is not removed.

4. Kananlientä. — Chicken Consommé.

1 kana, 4 paunaa	4 pound chicken
4 kvarttia vettä	4 quarts water
2 sellerin vartta tai $\frac{1}{4}$ kupillista sellerin juurta	2 stalks celery or $\frac{1}{4}$ cup celery root
1 sipuli tai purjosipuli	1 onion or leek
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt
6 pippurin marjaa	6 peppercorns

Palottele kana ja pane tulelle kylmään veteen. Kun se alkaa kiehua, kuori vaahto päältä ja anna hiljallensa kiehua 2 tuntia. Pane kasvikset ja mausteet sekaan ja anna vielä kiehua 1 tunti. Siivilöi jäähtymään. Rinta ja säärilihat voi ottaa

pois kattilasta niiden pehmittyä ja käyttää kroketteihin, salaatiin y. m. Vanhoista kanoista tulee voimakkaampi keitto, mutta niiden pitää kiehua kauemmin.

Cut the chicken in pieces, put on the fire in cold water. When coming to boil, skim and let simmer for 2 hours. Add the vegetables and the spices, continue to boil for 1 hour. Strain, let cool. The breast and the leg meat may be removed from the kettle when done and used for croquettes, salad, etc. If old chickens are used, the soup will be stronger, also the chicken has to cook longer.

5. Häränhätäliemi. — Ox-tail Soup.

2 häränhantää	2 ox-tails
$\frac{1}{4}$ kupillista jokaista: sipulia,	$\frac{1}{4}$ cup each: onion, carrot and
porkkanaa ja selleriä	celery
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt
1 persiljan oksa	1 sprig parsley
5 pippurinmarjaa	5 peppercorns
2 neilikkaa, vähän cayenne	2 cloves, some cayenne pep-
pippuria	per
1 ruokalusikallinen jauhoja	1 tablespoon flour
Vähän viiniä ja sitruunaa	Some wine and lemon
2 ruokalusikallista voita tai 1	2 tablespoons butter or 1
ruokalusikallinen raakaa	tablespoon pork fat
läskiä	5 quarts brown stock or 3
5 kvarttia ruskeata lientä tai	pounds lean beef
3 paunaa laihaa naudan	
lihaa	

Kaavi ja leikkele juurekset pieniksi kuutioiksi. Hakkaa hännät palasiksi nivelistä. Käristä voi kattilassa; pane liha, juurekset ja jauhot joukkoon ja paista pienellä tulella ruskeaksi. Lisää ruskeata lientä tai vettä ja liha joukkoon ja anna keiton hiljallensa kiehua kannen alla 3 tuntia. Nosta hännän palaset pois, kun liha on pehmeää, siivilöitse liemi, mausta cayenne pippurilla, valkoviinillä tai sherryllä. Tarjoa kovaksi keitettyjä munanruskuaisia, pieniä lihapalasia sekä muutama sitruunanviipale seassa. Voi tarjota krutonkien kanssa, maustettava sitruunalla, tai ilman mitään.

Scrape the vegetables and cut in small cubes. Cut the ox-tails at the joints. Brown the butter in a soup kettle, add the meat, the vegetables and the flour, continue frying until all is browned; add the brown stock or water and the meat, let simmer covered for 3 hours. Remove the pieces of ox-tail when the meat is tender, strain the stock, add cayenne, white wine or Sherry. Serve, having added to the stock hard boiled egg yolks or tiny cubes of meat and a few slices of lemon. Or serve with croutons flavored with lemon or plain.

6. Mukailtu kilpikonna-keitto. — Mock Turtle Soup.

1 vasikanpää	1 calf's head
1 punasipuli ja 1 purjosipuli	1 red onion and 1 leek
1 porkkana, 2 sellerin vartta	1 carrot, 2 stalks celery
4 ruokalusikallista voita	4 tablespoons butter

2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
10 pippurinmarjaa	2 tablespoons salt
2 ruokalusikallista suolaa	1 cup stewed strained tomato
1 kupillinen muhennettuja siivilöityjä tomaatteja	2 cups brown stock
½ sitruunanmehua	10 peppercorns
2 kupillista ruskeata lientä	Juice of ½ lemon

Puhdista ja huuhto halastu vasikan pää. Pane se tulelle kiehuvaan veteen ja keitä pehmeäksi, seassa juuriksia, suolaa ja pippuria. Ota pää kiehumasta; leikkaa liha pois ja pane luut uudelleen kiehumaan. Leikkaa liha, samoin kieli nyllettynä kauriisiin palasiin, erottaen rumat palaset pois ja lämmitä vähässä siivilöidyssä liemessä. Hienonna purjosipuli, kääristä se voissa, lisää jauhot, lihanliemi ja siivilöity vasikanpäälliemi ja anna seoksen kiehahtaa. Pane sekaan tomaatti ja lihapalaset, värjää (Kitchen Bouquet), mausta cayenne pippurilla, suolalla, sitruunalla ja viinillä. Tarjoa kovaksi keitettyjen munanruskuaisten, tai munapaistoksen (Royal Custard), kuutioiksi leikattuna, tai munakokkareiden kera (Egg Balls).

Clean and wash the split calf's head. Place on the fire in boiling water, cook until tender with vegetables, salt and pepper. Remove the head from the kettle, cut the meat from the bones. Return the bones into the kettle. Cut the meat and the skinned tongue in nice pieces, heat in the strained stock using a small quantity of the stock and the nicest pieces of the meat. Chop the leek, brown in butter, add the flour, the meat stock and the stock of the calf's head, bring to boil. Add the tomato and the pieces of meat, color with Kitchen Bouquet. Season with cayenne and salt, flavor with lemon and wine. Serve with hard boiled egg yolks, royal custard cut in squares or with egg balls.

7. Kanakeitto. — Chicken Soup.

Kanapaistista ja luista tähteitä	Remains of chicken
Vettä niin paljon että peittävät	Water enough to cover them
1 sipuli	1 onion
2 sellerin vartta ja pieni porkkana	2 stalks celery and a small carrot
1 ruokalusikallinen suolaa, pippuria	1 tablespoon salt, pepper
2 persiljan oksaa	2 sprigs parsley

Pane luut ja lihantähteet kattilaan, samoin juurekset. Kaada kieuvaa vettä päälle, että peittävät ja anna keiton hiltalleen kiehua, muutamia tunteja. Saota vähän voilla ja jauhoilla, mausta suolalla, pippurilla ja sitruunalla. Siivilöi ja tarjoa lihapalojen ja leipäkuutioiden kanssa. Hanhen ja kalkkunan tähteistä valmistetaan soppaa samalla tavalla.

Put the remains of chicken with the bones into a kettle, add the vegetables. Cover with boiling water. Let simmer for a few hours. Thicken with butter and flour, season with salt and pepper,

flavor with lemon. Strain and serve with pieces of meat and croutons. The remains of duck and turkey may be used for soup same as given above.

8. Lammasteitto. — Mutton Broth.

Lampaanpaistin tähteitä	Remains of mutton
1 sipuli, 1 pieni palsternakka	1 onion, 1 parsnip
2 sellerin vartta	2 stalks celery
2 persiljan oksaa	2 sprigs parsley
2 munan ruskuaista	2 egg yolks
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
½ kupillista kermaa	½ cup cream

Luut rikotaan ja pannaan tulelle kylmään veteen. Kun se alkaa kiehua, lisätään juurekset käristettynä, sekä mausteet ja annetaan hiljallensa kiehua muutamia tunteja. Saotetaan voilla ja jauhoilla, siivilöidään ja maustetaan. Munanruskuaiset vat-kataan kerman kanssa, keitto kaadetaan vähitellen sekaan, kuumennetaan ja tarjotaan keitettyjen riisien kera. On hyvää ilman muniä ja kermaakin.

Crush the bones, put on the fire in cold water. When coming to boil, add the vegetables browned and the spices, let simmer for a few hours. Thicken with butter and flour, strain and season. Whip the yolks with the cream, add the soup slowly, heat. Serve with rice. May be made without yolks and cream also.

9. Luukeitto. — Bone Soup.

Paistinluita ja tähteitä	Bones and remains of roast
1 ruokalusikallinen helmi- tai riisiryyniä	1 tablespoon pearl barley or rice
1 porkkana, 1 sipuli	1 carrot and 1 onion
Vähän lanttua, suolaa, muu- tama pippurinmarja	Some turnip, salt and a few peppercorns
Hienonnettua persiljaa	2 cups potatoes diced
2 kupillista perunoita palotel- tuna	Chopped parsley

Luut rikotaan ja osa juureksista pannaan sekaan tulelle kylmään veteen ja annetaan kiehua muutamia tunteja. Jällel-älevat juurekset ja perunat leikotaan pieniksi kuutioiksi ja kei- tetään pehmeiksi 1 kvartissa vettä ryynien kanssa. Keitto sii- vilöidään ja ryynit ja juurekset liemineen kaadetaan sekaan, maustetaan ja lisätään hienonnettu persilja. Jos luut ruskiste- taan uunissa ennen keittämistä, antavat ne keitolle paremman maun ja värin.

Crush the bones and put on the fire with a part of the vege- tables and let boil for a few hours. Cut the potatoes and remains of vegetables in small cubes and cook with the barley or rice in 1 quart of water until tender. Strain the stock and combine with the vegetables and barley and their liquor. Season and add parsley. If the bones are browned in the oven before cooking the soup, it will improve the color and the taste of the soup.

10. Kinkkukeitto. — Ham Soup.

Valmistetaan kuten edellinen, liemeksi käytetään kinkun lientä.

11. Jenny Lindin keitto. — Soup á la Jenny Lind.

2 kvarttia luu- tai lihalientä	2 quarts bone stock or bouillon
3 ruokalusikallista saagoryyniä	3 tablespoons tapioca
Suolaa ja pippuria	1 tablespoon chopped parsley
1 ruokalusik. hienoa persiljaa	1 cup cream
2 munanruskuaista	2 egg yolks
1 kupillinen kermää	Salt and pepper

Saagoryynit huuhdotaan ja keitetään lihanliemessä pehmeiksi. Munanruskuiset vatkataan kerman kanssa, keitto kaadetaan vähitellen sekaan ja kuumennetaan, mutta ei keitetä. Tarjotaan pienten perunain tai juustokokkareitten kanssa.

Rinse the tapioca, cook in bouillon until tender. Beat the yolks of eggs with the cream, add gradually the soup to it, heat but not to boiling. Serve with tiny potatoes or cheese balls.

12. Juliennekeittoa. — Julienne Soup.

2 kvarttia lihanlientä	2 quarts meat stock
1 porkkana, 1 sipuli	1 carrot, 1 onion
2 sellerin vartta, 1 kerä-salaatti	2 stalks celery, 1 head lettuce
1½ kupillista palkopapuja	1½ cups string beans
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Juurekset puhdistetaan ja leikataan pitkiä hienoiksi viipaleiksi ja ruskistetaan voissa. Kuuma lihanliemi ja palkopavut lisätään juureksiin ja annetaan kiehua. Kun juurekset ovat puolikypsät, pannaan salaatinpää viipaleiksi leikattuna sekaan. Kun kaikki vihannekset ovat pehmeät, maustetaan keitto ja tarjotaan hyvin kuumana.

Wash the vegetables, cut in fine strips and brown in butter. Add to the vegetables the hot meat stock and the string beans, let boil. When the vegetables are half done, add the head of lettuce cut in strips. When the vegetables are tender, season the soup. Serve very hot.

13. Hernekeitto. — Pea Soup.

1½ kupillista kuivattuja herneitä	1½ cups dried peas
1½ kvarttia luu- tai lihanlientä	1½ quarts bone stock or bouillon
2½ kvarttia kylmää vettä	2½ quarts cold water
1 pieni sipuli ja 2 sellerin vartta	1 small onion and 2 stalks celery
½ paunaa silavaa	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista voita,	1 tablespoon flour
1 ruokalusikallinen jauhoja	½ pound pork

Kuivat herneet huuhdotaan ja pannaan haaleaan veteen likoamaan muutamiksi tunneiksi. Vesi kaadetaan pois ja herneet pannaan kylmään veteen silavan kanssa hiljaiselle tulelle

kiehumaan. Keitä sipuli voissa, lisää jauhot ja kaada keiton sekaan. Tarjotaan joko hierottuna seulan lävitse tai annetaan herneiden olla kokonaisina. Liha leikataan palasiksi ja tarjotaan keitossa. Maitoa tai vettä voi käyttää lihanliemen asemasta.

Rinse the peas, soak in lukewarm water for a few hours. Drain, put into cold water with the ham. Cook on a slow fire. Cook the onion in butter, add flour, combine with the soup. Strain, rubbing the peas through the strainer, or serve unstrained. Cut the pork in pieces, serve in the soup. Instead of meat stock, milk or water may be used.

14. Jäniskeitto. — Rabbit Soup.

Paistettuja jäniksen tähteitä	Remains of roast rabbit
3 kvarttia vettä	3 quarts water
1 sipuli, 2 seilerin vartta	1 onion, 2 stalks celery
1 pieni palsternakka	1 small parsnip
2 persiljan oksaa	2 sprigs parsley
$\frac{1}{4}$ kupillista tomaattia	$\frac{1}{4}$ cup tomato
10 maustepippuria	1 tablespoon butter
1 ruokalusikallinen voita,	2 tablespoons flour
2 ruokalusikallista jauhoja	10 peppercorns
Suolaa ja sitruunan mehua	Salt and lemon juice

Luut rikotaan ja pannaan tulelle kiehuvaan veteen. Juurekset kuoritaan, leikataan palasiksi ja ruskistetaan voissa, sekä pannaan luitten kanssa kiehumaan, samoin mausteet, persilja ja tomaatti. Keitto saa hiljallensa kiehua muutamia tunteja. Saota voilla ja jauhoilla. Tarjoa pienien perunain tai riisien kera.

Crack the bones, put on the fire in boiling water. Peel the vegetables, cut in pieces and brown in butter. Add to the bone stock, season; add the parsley and the tomato. Simmer for a few hours. Thicken with butter and flour. Serve with tiny potatoes or rice.

15. Riisikeitto. — Rice Soup.

Kiehuta kupillinen huuhdottuja riisiä vedessä 10 minuuttia. Siivilöi ja keitä riisit 2 kvartissa lihanlientä pehmeäksi. Pusserra siivilän lävitse ja pane jälleen tulelle, lisää lientä jos se on liian sakeaa. Vatkaa 2 munanruskuaista kupillisen kerman kanssa ja kaada liemi vähitellen sekaan. Kuumenna tulella, mutta älä anna kiehua. Mausta suolalla ja pippurilla. Munat ja kerman voi jättää pois.

Soppa ohraryyneistä valmistetaan samalla tavalla.

Parboil 1 cupful of rice. Drain and cook in 2 quarts of bouillon until tender. Force through a sieve, return to the fire, dilute with meat stock if necessary. Beat 2 egg yolks with 1

cup of cream, add the bouillon gradually to the yolks. Reheat, season with salt and pepper. May be prepared without yolks and cream.

Barley soup may be prepared same as rice soup.

16. Porkkanasoppa. — Carrot Soup.

2 kvarttia lihanlientä	2 quarts bouillon
1 kupill. keltajuuria paloteltuna	1 cup carrots cut in pieces
1 pieni sipuli	1 small onion
2 sellerin vartta	2 stalks of celery
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
2 munanruskuaista	2 egg yolks, 1 cup cream
1 kupillinen kermää	Salt and pepper
Suolaa ja pippuria	

Huuho, kuori ja palottele kasvikset. Pane kattilaan 2 ruokalusikallista voita, kasvikset paloteltuna, vähän suolaa ja anna hiljallensa kiehua, että ne vähän ruskettuvat, seotellen ahkerasti. Lisää liemi ja anna hiljallensa kiehua, kunnes ovat pehmeät. Puserra siivilän lävitse, saota voilla ja jauhoilla ja lisää viimeksi munanruskuiset vatkattuna kerman kanssa. Munat ja kerman voi jättää pois.

Rinse, peel and cut in pieces the vegetables. Put into a saucepan with 2 tablespoons of butter and some salt, cook slowly until lightly brown, stirring continually. Add the bouillon and simmer until the vegetables are tender. Press through a strainer, thicken with butter and flour. Last of all add the egg yolks whipped with cream. May be prepared without yolks and cream.

17. Venäläinen punajuurikeitto. — Russian Beet Soup.

3 kvarttia lihanlientä	3 quarts bouillon
5 eli 8 punajuurta	5 or 8 beets
2 eli 3 tomaattia	2 or 3 tomatoes
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour

Huuho punajuuret ja paista ne uunissa pehmeiksi, kuori ja leikkaa ne pieniksi paloiksi ja käristä voissa (tiputa niille muutama pisara sitruunan mehua tai etikkaa, niin ne paremmin säilyttävät värinsä. Pane jauhot punajuurille ja kaada kiehuva liemi vähitellen sekaan. Keitto saa kiehua noin 10 minuuttia. Kuori tomaatit, hienonna ne ja pane punajuurien sekaan. Mausta suolalla ja pippurilla. Väriä voi parantaa raa'alla raastitulla punajuurella. Tarjotaan happaman kerman kanssa. Punajuuret voi myöskin pehmittää keittämällä kannen alla vähässä voissa lieden reunalla useampia tunteja.

Jos keitto valmistetaan ilman lihanlientä, käytetään kasvislientä tai vettä seassa. Viimeksi lisätään munanruskuiset ja kerma.

Wash the beets, bake in oven until tender. Peel, cut in small pieces and cook in butter (drop some lemon juice or vinegar on them so as to keep the nice color). Dust the beets with the flour, add gradually the bouillon. Cook for 10 minutes. Peel the tomatoes, grind, add to the beets. Season with salt and pepper. The color may be improved by adding some raw grated beet to the soup. Serve with sour cream. The beets may be cooked until tender by simmering them in butter for a few hours covered.

Beet soup may be made by using vegetable stock instead of bouillon. Last of all add the yolks of eggs and the cream.

18. Perunasoppa. — Potato Soup.

2 kvarttia lihanlientä, vettä tai maitoa	2 quarts bouillon; water or milk
2 kupill. perunoita paloteltuna	2 cups potatoes cut in cubes
2 sellerin vartta	2 stalks celery
2 sipulin viipaletta	2 slices onion
2 ruokalusikallista hienonnet- tua persiljaa	2 tablespoons chopped parsley
Suolaa ja pippuria	1 tablespoon butter
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon flour
1 ruokalusikallinen jauhoja	2 egg yolks
2 munanruskuaista ja 1 kupil- linen kermaa	1 cup cream
	Salt and pepper

Kuori ja palottele perunat ja selleri, keitä 1 kvartissa lihanlientä tai vettä pehmeiksi, puserra siivilän lävitse. Voi ja sipuli keitetään kattilassa, lisätään jauhot ja keitto vähitellen kaadetaan sekaan, sekä loppu lihanliemestä, tai maitoa, saa kiehua 10 min. Maustetaan ja viimeksi lisätään munanruskuaiset ja kerma jos halutaan. Tarjotaan ruskistettujen leipäkuutioiden kanssa.

Peel the potatoes and celery and cut in pieces. Boil in 1 quart of bouillon or water until tender. Press through a sieve. Cook the onion with the butter in a saucepan, thicken with the flour and add gradually the soup to the onion. Last of all mix with the rest of the bouillon or with milk. Cook for 10 minutes. Season and add the yolks and cream, if preferred. Serve with croutons.

19. Sipulikeitto. — Onion Soup.

Valmistetaan kuten edellinen, vaan sipulia pannaan enempi ja perunoita vähempi. Jos sipulikeittoa valmistetaan ilman lihanlientä, käytetään kasvislientä, tai sekalaisia kasviksia seassa.

Prepare as stated for potato soup by using more onions and less potatoes. May be made of vegetable stock or having several kinds of vegetables cooked with the onion.

20. Vihanneskeitto. — Vegetable Soup.

2 kvarttiin lihanlientä pane puolipehmeäksi keitettyjä sekalaisia kasviksia palasiksi leikattuna. Anna hiljallensa kiehua

kunnes ovat kokonaan pehmeät, mutta eivät särkyneet. Mausta suolalla ja pippurilla. Jos ei ole lihanlientä voi keittää luuta ja lihaa seassa. Tomaatti antaa hyvän maun keitolle.

To 2 quarts of meat stock add several kinds of vegetables parboiled and cut in pieces. Let simmer until tender but not stewed. Season with salt and pepper. Instead of using meat stock the vegetables may be cooked with soup meat. Tomato will improve the taste of the soup.

21. Artisokkakeitto. — Artichoke Soup.

2½ kvarttia lihanlientä	2½ quarts bouillon
1 kvartti artisokkaa	1 quart artichokes (Jerusalem)
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons flour
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper
1 kurkku	1 cucumber
2 munanruskuaista	2 egg yolks
1 kupillinen kermaa	1 cup cream

Juuriartisokat huuhdotaan, kaavitaan ja pannaan vähäksi aikaa etikansekaseen veteen, jotteivät tummenisi. Keitetään lihanliemessä pehmeäksi ja puserretaan siivilän lävitse. Saotetaan voilla ja jauhoilla ja keitetään muutamia minuutteja, maustetaan suolalla ja pippurilla. Kurkku kuoritaan, siemenet poistetaan, leikataan kuutioiksi, keitetään vähässä voissa pehmeäksi ja lisätään keiton sekaan. Viimeksi pannaan munat ja kerma, jos halutaan.

Scrape the artichokes, rinse and put for a while into water mixed with vinegar so as to prevent them from turning dark. Cook in meat stock until tender, pass through a sieve. Thicken with butter and flour, cook for a few minutes longer. Season with salt and pepper. Peel the cucumber, remove the seeds, cut in cubes, cook with a little lump of butter until tender. Add the cucumbers to the soup. Last of all mix with the eggs and cream if desired.

22. Sienisoppa. — Mushroom Soup.

2 paunaa tai 1 pieni purkki sieniä	2 pounds fresh or 1 can mushrooms
2 kvarttia valkosta lihanlientä	2 quarts white stock
1 pieni punasipuli	1 small red onion
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
1 ruokalusikallinen tomaattia	1 tablespoon tomato
Suolaa ja pippuria	1 cup cream
1 kupillinen kermaa	Salt and pepper

Sipuli kiehutetaan voissa 5 minuuttia, siihen lisätään jauhot, liemi, sienet perattuina ja hakattuna, sekä tomaatti. Keitetään 10 minuuttia ja puserretaan siivilän läpi. Maustetaan

suolalla ja pippurilla ja viimeksi lisätään kerma. Keitossa voi käyttää hienoksi leikattuja palkopapuja, keitetty ensin suolatussa vedessä pehmeiksi.

Cook the onion in butter for 5 minutes. Add flour, white stock, mushrooms cleaned and chopped and tomato. Cook for 10 minutes. Force through a colander, season with salt and pepper, mix with cream. String beans cooked in salted water and cut in pieces may be used in the soup.

23. Kurkkukeitto. — Cucumber Soup.

3 suurta kurkkua	3 large cucumbers
1½ kvarttia valkeaa lihanlientä	1½ quarts white stock
1 punasipuli tai 1 sipulinviipale	1 red onion or a slice of onion
2 sellerin vartta	2 stalks celery
1 persiljan oksa	1 sprig parsley
2 munanruskuaista	2 egg yolks, 1 cup cream
1 kupillinen kermää	

Kuori kurkut, leikkaa viipaleisiin ja poista siemenet. Kiehauta voissa sipuli ja kurkkuviipaleet, lisää jauhot ja liemi, anna kiehua muutamia minuutteja. Puserra siivilän lävitse, ja mausta. Munanruskuiset ja kerma vispataan, keitto kaadetaan vähitellen sekaan, hyvästi vispilöiden. Vähän sitruunaa, tai valkoviiniä antaa keitolle hyvän maun.

Ilman lihanlientä valmistettaessa käytetään joko kasvislientä tai vettä ja vähän tomaattia seassa.

Peel the cucumbers, cut in slices, remove the seeds. Boil quickly in butter the onion and the slices of cucumber, add flour and stock. Continue to boil for a few minutes. Force through a sieve and season. Whip the yolks with the cream, add the soup slowly and beat well. Some lemon or Sherry will improve the taste of the soup. May be made by using vegetable stock or water and some tomato.

24. Kastanjakeitto. — Chestnut Soup.

2 kvarttia valkosta lihanlientä	2 quarts white stock
1½ kupillista kastanjoita keitettyä ja hienonnettuna	1½ cups boiled and chopped chestnuts
1 sipulinviipale	1 slice onion
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
1 ruokalusikallinen jauhoja	1 tablespoon flour
1 kupillinen kermää	1 cup cream

Kastanjat liotetaan pari minuuttia kiehuvaan vedessä, jotta kuoret irtaantuvat. Ulomainen ja sisimmäinen kuori poistetaan, ennenkuin kastanjat jäähtyvät, muuten tarttuvat ne jälleen kiinni. Keitetään sitten pehmeiksi lihanliemessä ja puserretaan siivilän läpi. Keitä sipuli voissa, lisää jauhot, kas-

tanjat ja lihanlientä että keitto tulee tavallisen paksuksi. Keitä 5 minuuttia, mausta ja viimeksi pane pari lusikallista madeiraa tai tomaatinlientä. Jos valmistetaan ilman lihanlientä, käytetään kasvislientä, tai vettä.

Parboil the chestnuts so as to remove the shells easily. The shells must be removed while the chestnuts are hot. Cook until tender in meat stock, press through a sieve. Cook the onion in butter, add flour, chestnuts and dilute with meat stock. Cook for 5 minutes longer. Season, add two spoonfuls of Madeira or tomato. May be made by using vegetable stock or water instead of meat stock.

25. Tomaattikeitto. — Tomato Soup.

2 kupillista tomaattia	2 cups tomato
1 kvartti lihanlientä tai vettä	1 quart meat stock or water
1 sipulinviiipale	2 tablespoons butter
1 sellerin varsi	2 tablespoons flour
2 ruokalusikallista voita	1 slice onion
2 ruokalusikallista jauhoja	1 stalk celery
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Keitä sipuli voissa, tai voim asemasta savustetussa silavassa, lisää siihen jauhot ja tomaatti ja hämmennä sekaisin. Kaada lihanliemi vähitellen ja selleri paloteltuna sekaan, anna kiehua siksi, että tomaatit ovat pehminneet. Siivilöi, lisää lientä tarpeen mukaan ja mausta. Tarjotaan pienien lihakokkareiden, tai leipäkuutioiden kanssa.

Cook the onion with butter or bacon, add flour and tomato, stirring well. Add gradually the meat stock and the celery cut in pieces. Let boil until the tomato is tender. Strain, add stock and season. Serve with tiny meat balls or croutons.

26. Kaalikeitto. — Cabbage Soup.

3 kvarttia lihanlientä	3 quarts bouillon
1 pieni kaalinkera	1 small head of cabbage
1 porkkana, 1 sipuli	1 carrot, 1 onion
1 sellerin varsi	1 stalk of celery
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper
Mykyjä	Meat balls

Kaali kiehutetaan suolatussa vedessä ja vesi annetaan tarkasti siitä valua pois. Kaali leikataan kapeiksi kaistaleiksi ja paistetaan voim kanssa kattilassa hiljallensa ruskeaksi, usein käännellen. Kaada kuuma lihanliemi sekaan ja keitä siksi että kaali on pehmeä. Mausta suolalla ja pippurilla, tarjoa pieniä lihamykyjä seassa tai ilman. Kaalin voi jättää ruskistamatta ja lihanliemen asemasta voi käyttää vettä ja keittolihaa seassa.

Parboil the cabbage in salted water, drain well. Cut the cabbage in fine strips and fry in butter constantly stirring. Add the hot meat stock and continue cooking until the cabbage is tender. Season with salt and pepper. Serve with small meat balls or plain. The soup may be made without browning the cabbage and using water boiled with lean meat instead of bouillon.

27. Baked Bean keittoa. — Baked Bean Soup.

3 kupillista Baked Beans	3 cups baked beans
2 kvarttia vettä tai lihanlientä	1 quart water or meat stock
1 sipuli	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons flour
2 ruokalusikallista jauhoja	$\frac{1}{2}$ cup tomato
$\frac{1}{2}$ kupillista tomaattia	1 onion

Keitä pavut, sipuli ja tomaatti vedessä pehmeäksi. Puserra siivilän läpi. Keitä voi ja jauhot kattilassa, lisää keitto vähitellen sekaan ja anna kiehahtaa. Mausta suolalla ja pippurilla.

Cook the beans with onion and tomato until tender. Press through a strainer. Cook the butter and the flour in a saucepan, add gradually the soup, bring to boil. Season with salt and pepper.

28. Vihanneskeitot maidon kanssa. — Vegetable Soups with Milk.

Sellerikeitto, maissikeitto, keitto vihreistä herneistä, parsakeitto, palkokeitto, pinaattikeitto, kukkakaalikeitto ja porkkana-keitto. Kaikki nämä keitot valmistetaan samalla tavalla. Vihannekset keitetään joko lihanliemessä tai vedessä pehmeäksi ja puserretaan siivilän läpi. Jokaista kupillista kasviksia kohden lasketaan 1 kvartti lihanlientä tai maitoa, saotetaan ruokalusikallinen voita ja ruokalusikallinen jauhoja, sekä maustetaan suolalla ja pippurilla. Keiton voi tehdä voimakkaammaksi käyttämällä juuri ennen tarjoamista 2 vatkatua munanruskuaista ja 1 kupillinen kermaa. Seotellaan tullella siksi että kuumenee. Parsakeiton kanssa tarjotaan päät jotka keitetään erikseen. Kukkakaalista erotetaan kauneimmat palat ja tarjotaan keitossa, samoin selleri- ja hernekeitoissa.

The vegetables are boiled in meat stock or water until tender and pressed through a sieve. Allow 1 quart of liquid to a cup of vegetables. Thicken with 1 tablespoonful of butter and 1 tablespoonful of flour, season with salt and pepper. May be made richer by adding 2 beaten egg yolks and 1 cupful of cream shortly before serving. Stir on the fire until hot. Serve the tips boiled separately in asparagus soup. Separate the nicest pieces of cauliflower to be served in the cream of cauliflower. Also in celery and pea soups pieces of vegetables may be served.

29. Kasviskeittoa maidon kanssa. — Vegetable Soup with Milk.

1 porkkana,	1 carrot
1 selleri	1 celery
$\frac{1}{4}$ kukkakaalia	$\frac{1}{4}$ cauliflower
$\frac{1}{4}$ paunaa pinaattia	$\frac{1}{4}$ pound spinach
1 peruna	1 potato
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeriherneitä	$\frac{1}{2}$ cup peas
$\frac{3}{4}$ kvarttia maitoa	3 quarts milk
Hakattua persiljaa	Chopped parsley

Juurekset palotellaan pieniksi kuutioiksi ja keitetään vähässä vedessä voin kera. Keitä kattilassa 2 ruokalusikallista voita ja 2 ruokalusikallista jauhoja, kaada kiehuva maito sekaan sekä keitetyt juurekset. Maustetaan ja annetaan kiehahtaa.

Cut the vegetables in cubes, boil with butter in a small quantity of water. Cook 2 tablespoonfuls of butter with 2 tablespoonfuls of flour in a saucepan, add the scalded milk and the vegetables. Season, bring to boil.

30. Tomaattikeitto maidon kanssa. — Tomato Soup with Milk.

2 kupillista tomaattia kannus- ta tai tuoreita paloteltuna	2 cups tomatoes, canned or fresh
1 kvartti maitoa	1 quart milk
1 sipulinviiipale	2 tablespoons butter
Suolaa, pippuria	2 tablespoons flour
2 ruokalusikallista voita	$\frac{1}{4}$ teaspoon soda, some sugar
2 ruokalusikallista jauhoja	Salt and pepper
$\frac{1}{4}$ teelusikallista soodaa	1 slice of onion
Vähän sokeria	

Keitä sipuli voissa, lisää siihen jauhot ja tomaatti, hämentäen hyvästi ja anna kiehua usein seotellen, kunnes tomaatit ovat pehmeät. Nosta kattila tulelta, pane $\frac{1}{4}$ teelusikallista soodaa sekaan ja kaada kuumennettu maito vähitellen hyvästi vispilöiden sekaan. Siivilöi ja mausta suolalla ja pippurilla.

Cook the onion in butter, add flour and tomato, stirring well, let boil, stirring often until the tomato is tender. Remove from the fire, add $\frac{1}{4}$ teaspoonful of soda and the scalded milk gradually and stirring well. Strain, season with salt and pepper.

31. Kasvisliemi. — Vegetable Stock.

Kasvislientä keitetään melkein kaikista meidän tavallisista ruokakasveista, muutamista tai useimmista yhdessä. Tavallisin keitetään sitä kukkakaalista, valkokaalista, silpoherneistä, juuriartisokista, brysselin-kaalista, palsternakoista, porkkanoista, selleristä, purjosipulista, sipulista ja lantusta. Porkkanoita ja lantuja on käytettävä vähemmän, niistä keitto tulee liian imeläksi. Selleri paljon käytettynä, tekee liemen karvaaksi. Purjosipuli antaa keitolle hyvän maun. Liemen tulee

kiehua tiiviskantisessa kattilassa, hiljalleen useita tunteja. Tarjotaan kirkkaana samoin kuin lihalientäkin, makaroonien, riisien, munien y. m. kanssa. Väriksi käytetään sokeriväriä. Käytetään myöskin saotettuna jauhoilla tai munanruskuaisilla ja kermalla.

Vegetable stock may be made of all ordinary vegetables having several kinds of them boiled together. Mostly it is made of cauliflower, cabbage, stringbeans, artichokes (Jerusalem), Brussels sprouts, parsnips, carrots, celery, leeks, onions and turnips. Use carrots and turnips sparingly because they will give the stock too sweet taste. Celery, if used too much, will make the stock taste bitter. Leeks will greatly improve the taste of the stock. Simmer the stock tightly covered for a few hours. Clarify the same as bouillon. Serve with macaroni, rice, eggs, etc. Color with Kitchen Bouquet. May be thickened with flour or with egg yolk and cream.

32. Tomaatti-buljonki. — Tomato Bouillon.

Kuori kuusi keskikokoista tomaattia, halkase ja ota siemenet pois. Palottele tomaatit ja keitä 5 kupillista kasvisliemen kanssa 15—20 minuuttia. Siivilöi tiheän siivilän tai vaatteen lävitse, mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoa vispattua kermaa päällä.

Peel six medium sized tomatoes, split, remove the seeds. Cut in pieces, cook with 5 cupfuls of vegetable stock for 15—20 minutes. Strain through a fine cloth, season with salt and pepper. Serve with whipped cream.

33. Häränhäntä-lientä. — Ox-tail Soup.

2 porkkanaa
2 punasipulia
Sellerin valkoinen osa
1 kvartti juuriartisokkia
1 kupillinen kuivattuja tai
tuoreita sieniä
Suolaa ja pippuria

2 carrots
2 red onions
White part of celery
1 quart of artichokes (Jerusalem)
1 cup fresh or dried mushrooms
Salt and pepper

Puhdista ja huuhto juurekset, palottele ja ruskista voissa. Kun ne ovat ruskistuneet, kaada kiehuva vettä päälle, pane artisokat, sienet, purjosipulin vihreä osa, persiljan oksa, laakerin lehti, pippuria ja suolaa sekaan ja anna hiljallensa kiehua kannen alla kunnes ovat pehmeät. Siivilöi, saota voilla ja jauhoilla, mausta sitruunalla, suolalla ja Cayenne pippurilla. Värijää sokurivärillä. Tarjotaan keitettyjä munanruskuaisia paloteltuna, tai munakokkareita seassa. Artisokat ja sienet voi jättää pois jos haluaa.

Clean and rinse the vegetables. Cut in pieces and brown in butter. When brown cover with boiling water, add the artichokes, the mushrooms, the green part of leek, a sprig of

parsley, a bay leaf, salt and pepper, let simmer covered until the vegetables are tender. Strain, thicken with butter and flour, season with salt and cayenne pepper, flavor with lemon. Color with Kitchen Bouquet. Serve with hardboiled egg yolks cut in pieces or with egg balls. May be made without artichokes and mushrooms, if desired.

34. Mulligatawny-keitto. — Mulligatawny Soup.

3 kvarttia kasvislientä	3 quarts vegetable stock
4 suurta sipulia	4 large onions
2 sellerin vartta	2 stalks celery
2 porkkanaa	2 carrots
½ kupillista tomaattia	2 sour apples
2 hapanta omenaa	½ cup tomato
Vähän persiljaa	Some parsley

Kuori ja palottele sipulit, porkkanat ja omenat, paista ne vähässä voissa ruskeaksi. Pane kasvisliemi, tomaatti ja persilja sekaan ja anna keiton kiehua pehmeäksi. Puserra siivilän lävitse, saota voilla ja jauhoilla, tai tarjoa keitettyjen riisien kanssa.

Peel and cut in pieces the onions, the carrots, and the apples, brown with a little lump of butter. Add the vegetable stock and the parsley, cook until the vegetables are tender. Press through a sieve, thicken with butter and flour, or serve with boiled rice.

35. Mock Turtle-keitto. — Mock Turtle Soup.

3 kvarttia kasvislientä tai vettä	3 quarts vegetable stock or water
2 sipulia, 2 pientä porkkanaa	2 onions, 2 small carrots
2 naurista, tai perunaa	2 small turnips or 2 potatoes
1 sellerin varsi	1 stalk celery
½ kupillista tomaattia	½ cup tomato
1 kupillista sienä	1 cup mushrooms
2 ruokalusikallista hienoa ruohosipulia	2 tablespoons chopped chives

Puhdista ja palottele juurekset, keitä sienien, tomaatin ja ruohosipulin kanssa kasvisliemessä pehmeäksi. Lisää riisivettä jossa riisiä on keitetty, jos sattuu olemaan, tai kasvislientä tarvittaessa. Puserra siivilän läpi. Ruskista 2 ruokalusikallista voita, 1 ruokalusikallinen jauhoja, kaada liemi sekaan ja anna kiehahtaa. Mausta sitruunalla, suolalla ja pippurilla. Tarjotaan kovaksi keitettyjen munanruskuaisten tai munakokkareitten kera.

Clean the vegetables and cut in pieces. Cook in vegetable stock with the mushrooms, the tomato and the chives. Add liquor of boiled rice or vegetable stock. Force through a sieve. Brown 2 tablespoonfuls of butter with 1 tablespoonful of flour, add the soup to the butter, bring to boil. Season with salt and pepper. Flavor with lemon. Serve with hard boiled yolks of eggs or with egg balls.

36. Kalaliemi. — Fish Stock.

4 naulaa pieniä kaloja	4 pounds small fish
3 kvarttia vettä	3 quarts water
1 porkkana	1 carrot
1 sellerin varsi	1 stalk celery
2 persiljan oksaa	2 sprigs parsley
1 purjosipuli	1 leek
5 maustepippuria	6 peppercorns
Suolaa	Salt

Kalat perataan mutta ei suomusteta. Pannaan tulelle paloiteltuna kylmään veteen suolan kanssa kiehumaan. Kun keitto alkaa kiehua, pannaan kasvikset, sekä mausteet sekaan ja pieni pala voita. Keitto saa kiehua kannen alla 1 tunti. Siivilöi hienon vaatteen lävitse. Täten valmistetusta kalanliemestä voidaan saada erilaisia kalakeittoja kasviksien kanssa, kuten pinaatin, kukkakaalin, parsan, perunain, riisien y.m., jotka valmistetaan samaten kuin lihanliemen kanssa. Jos kalanliemi tahdotaan saada ruskeaksi, paahdetaan juurekset vähässä voissa ennenkuin pannaan keittoon. Kalanlientä voi myöskin vahventaa munalla ja kermalla.

Clean the fish leaving the scales on. Place on the fire in cold salted water, having the fish cut in pieces. When coming to boil add the vegetables, spices and a small lump of butter. Cook covered for an hour. Strain through a fine cloth. Fish stock may be used for fish soups made with vegetables as spinach, cauliflower, asparagus, potatoes, rice, etc. Prepare same as directed for meat soups. When brown stock is preferred, brown the vegetables with butter before adding to the soup. May be made richer with eggs and cream.

37. Hummerikeitto. — Lobster Broth.

2 kvarttia kalanlientä	2 quarts fish stock
1 hummeri, tai 1 pieni laatikko säilyhummeria	1 lobster or 1 can of lobsters
1 ruokalusikallinen voita tai rapuvoita	1 tablespoon butter or lobster butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
2 munanruskuaista	1 cup cream
1 kupillinen kermaa	2 egg yolks
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Hakkaa pyrstöliha hienoksi ja keitä se kalanliemessä noin puoli tuntia ja puserra siivilän läpi. Kuoret voi keittää erikseen vähässä vedessä ja lisätä keittoon. Saota voilla ja jauhoilla ja mausta suolalla ja pippurilla. Vatkaa munanruskuiset, lisää kerma ja kaada keitto vähitellen sekaan ja seottele tulella vähän aikaa. Tarjoa saksilihat paloiteltuna seassa, tai hummerilihasta valmistettujen kokkareiden ja parsanpäitten kanssa, jotka keitetään kalaliemessä pehmeiksi.

Chop the tail meat fine, cook in fish stock for $\frac{1}{2}$ hour, force through a sieve. Boil the shells separately in small quantity of

water, add to the soup. Thicken with butter and flour, season with salt and pepper; beat the egg yolks, add to the cream, pour the soup slowly into the cream. Stir on the fire for a while. Serve, having the meat from the claws cut in pieces and added to the soup, or serve with asparagus tips having them boiled in fish stock until tender.

38. Simpukka-buljonki. — Clam Bouillon.

Pese simpukat hyvästi harjan kanssa, vaihtaen vettä. Pane ne kattilaan, vähän kuumaa vettä sekaan ja pidä hiljaisella tulella kansi päällä siksi kun kuoret aukenevat. Siilaa liemi siilausvaatteen läpi ja anna jäähtyä ja selvitä. Tarjotaan kupeissa, joko kirkkaana tai vähän kuumennettua kermaa seassa. Tarjotaan myöskin seotettuna kirkkaan vahvan liha- tai kanaliemen kanssa, jolloin otetaan 2 kupillista simpukkalientä ja 1 kupillinen lihanlientä.

Wash the clams well with a brush changing water. Put into a kettle with a small quantity of hot water. Cook on a slow fire covered until the shells open. Strain the bouillon through a cheese cloth, put aside to cool and clarify. Serve in cups as it is or mixed with some scalded cream. May be served mixed with clarified rich meat stock or chicken stock, allowing 2 cups of clam bouillon to 1 cup of meat stock.

39. Lohikeitto. — Salmon Soup.

2 kvarttia lohi- tai kalanlientä	2 quarts salmon or fish stock
2½ paunaa tuoretta lohta tai ½ kannua	2½ pounds fresh salmon or ½ can of salmon
2 ruokalusikallista voita tai rapuvoita	2 tablespoons butter or lobster butter
2 ruokalusikallista vehnäjäu- hoja	2 tablespoons flour
Suolaa ja pippuria	2 egg yolks
2 munanruskuaista, 1 kupilli- nen kermaa	1 cup cream
	Salt and pepper

Keitä lohenpala vähässä suolatussa vedessä pehmeäksi. Ota nahka ja ruodot pois, leikkaa kalasta muutamia kauniita palasia tarjottavaksi keitossa. Survo loput hienoksi, keitä kalaliemessä ja puserra siivilän läpi; saota keitto voilla ja jauhilla. Vatkaa munanruskuaiset, lisää kerma ja kaada keitto vähitellen sekaan. Tarjoa lohialasten, kovaksi keitettyjen munanruskuaisten, tai kalanlihasta valmistettujen kokkareiden kanssa. Tähteeksi jäänyttä ravun lihaa voi käyttää seassa.

Cook the salmon in a small quantity of salt water until tender. Remove the skin and the bones and cut some nice pieces from the fish to be served in the soup. Chop finely the rest of the fish, cook in fish stock, force through a sieve. Thicken the soup with butter and flour. Beat the yolks, add to the cream and pour the soup gradually into the cream. Serve with pieces of salmon, hard boiled yolks or fish quenelles. Remains of lobster or crabs may be served in the soup.

40. Rapukeitto. — Crab Soup.

6 kovakuorista rapua
 3½ kupillista kalanlientä tai
 vasikanlientä
 1 purjosipuli
 2 persiljan oksaa
 2 ruokalusikallista voita
 2 ruokalusikallista jauhoja
 Suolaa ja pippuria
 1 kupillinen kermaa

6 hard shelled crabs
 3½ cups fish stock or veal
 stock
 1 leek
 2 sprigs parsley
 2 tablespoons flour
 2 tablespoons butter
 1 cup cream
 Salt and pepper

Irrota liha keitetyistä ravuista ja hakkaa hienoksi. Pane kalanliemi, sipuli ja persilja sekaan ja anna hiljalleen kiehua kannen alla puoli tuntia. Puserra siivilän läpi; saota voilla ja jauhoilla, mausta suolalla ja pippurilla ja viimeksi lisää kerma. Tarjotaan rapukokkareiden, tai kovaksi keitettyjen munanruskuaisten kanssa.

Remove the meat from boiled crabs and chop finely. Mix with the fish stock, leek and parsley. Simmer covered for ½ hour. Press through a sieve, thicken with butter and flour. Season with salt and pepper; last of all add the cream. Serve with crab balls or hard boiled yolks of eggs.

41. Oisterikeitto. — Oyster Soup.

2 tusinaa oisteria
 3 kupillista oisterinlientä
 1 sellerin varsi, 1 persiljan
 oksa
 Palanen sipulia
 2 ruokalusikallista voita, 2
 ruokalusikallista jauhoja
 3 kupillista maitoa
 1 kupillinen kermaa
 Suolaa ja pippuria

2 dozen oysters
 3 cups liquor of oysters
 1 stalk celery, 1 sprig of
 parsley
 Slice of onion
 2 tablespoons butter
 2 tablespoons flour
 3 cups milk
 1 cup cream
 Salt and pepper

Kuumenna oisterit omassa liemessään siksi että alkavat poreilla. Siivilöi liemi, pane sekaan sipuli, selleri ja persilja ja anna kiehua 10 minuuttia. Saota voilla ja jauhoilla, siivilöitse, pane vähän soodaa sekaan juoksettumisen estämiseksi ja kaada vähitellen kuumennettu maito ja kerma joukkoon. Pane oisterit sekaan, mausta ja tarjoa, ensin kuumentuen. Voi käyttää puoleksi simpukoita ja puoleksi oisteria.

Scald the oysters in their own liquor until they ruffle. Strain, add onion, celery and parsley and cook for 10 minutes. Thicken with butter and flour, remove the vegetables from the soup, add some soda so as not to curdle. Pour the scalded milk and cream slowly into the soup. Add the oysters, season, scald and serve. May be made by using equal parts of clams and oysters.

42. Simpukkakeitto. — Clam Soup.

1 kvartti simpukoita	1 quart clams
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 kupillinen kermaa	1 cup cream
2 ruokalusikallista voita, 2 ruo-	2 tablespoons butter
kalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
2 munanruskuaista	2 egg yolks
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Hakkaa simpukat hienoksi ja pane vienolle tulelle omassa nesteessään, vähän vettä tai kalanlientä lisäksi ja kiehuta hiljalleen noin tunnin ajan. Saota voilla ja jauhoilla. Vatkaa munanruskuaiset, lisää vähitellen kuumennettu maito sekaan. Ota keitto tulelta, pane vähän soodaa siihen ja kaada maitoseos vähitellen sekaan.

Chop the clams fine, put on the fire in their own liquor diluted with some water or fish stock. Simmer for 1 hour. Thicken with butter and flour. Beat the yolks, add slowly the scalded milk; remove the soup from the fire, add some soda and pour slowly the milk into the soup.

43. Oisterimuhennus. — Oyster Stew.

1 kvartti oisteria	1 quart oysters
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 kupillinen kermaa	1 cup cream
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour

Siivilöi oisterin liemi tiiviin vaatteen läpi ja pane tulelle, saota voilla ja jauhoilla. Huuhtelee oisterit ja pane kuuman liemen sekaan ja anna äkisti kiehahtaa. Kaada kuumennettu maito ja kerma vähitellen sekaan, johon sitä ennen on pantu $\frac{1}{4}$ teelusikallista soodaa. Panemalla sekaan kaksi kovaksi keitettyä munanruskuaista, hierottuna siivilän läpi, saa keitto kauniimman värin, sekä hyvän maun. Tarjotaan sitruuna- viipaleitten ja paahdetun leivän kanssa.

Strain the liquor of the oysters through a fine cloth, put on the fire, thicken with butter and flour. Wash the oysters, add to the hot liquor and bring quickly to a boil. Mix with $\frac{1}{2}$ teaspoonful of soda. Scald the milk with the cream, pour slowly into the soup. Yolks of 2 hard boiled eggs rubbed through a sieve and added to the soup will improve the color and taste of the soup. Serve with slices of lemon and toast.

44. Simpukkamuhennus. — Scallop Stew.

Valmistetaan samaten kun oisteri-muhennus, sillä eroituksella vaan, että oisterien asemasta käytetään simpukoita ja saavat ne kiehua pari minuuttia.

Prepare same as oyster stew by using scallops instead of oysters. Boil the scallops for 2 minutes.

SOPAN LISIÄ. — GARNISHES FOR SOUPS.

45. Muna-paistos. — Royal Custard.

2 munan ruskuaista	2 egg yolks
1 kokonainen muna	1 egg
½ kupillista lihanlientä tai	½ cup bouillon or milk
maitoa	Salt and pepper

Suolaa ja pippuria

Vatkaa munat, lisää lihanliemi ja mausteet. Kaada hyvästi voideltuun muottiin; paista uunissa vesiastian asetettuna, siksi että se hyytyy. Kaada muotista pois ja leikkaa kauniisiin palasiin. Tarjoa lihakeittojen kanssa.

Beat the eggs, add bouillon and seasonings. Pour into a well buttered mold, bake in oven in a pan of water until firm. Unmold, cut into nice pieces. Serve with bouillon.

46. Munapullia. — Egg Balls.

2 kovaksi keitettyä munan	2 hard boiled egg yolks
ruskuaista	1 raw yolk
1 raaka ruskuainen	½ teaspoon butter
½ teelusikallista voita	Salt and pepper

Suolaa ja pippuria

Hiero ruskuaiset siivilän lävitse, pane mausteet ja lisää yksi raaka ruskuainen. Muodosta pieniä pullia, kastele jauhoissa ja keitä suolatussa vedessä tai voissa. Tarjoa soppien kanssa.

Force the yolks through a sieve, add seasonings and raw yolk of an egg. Form into small balls, roll in flour, boil in salted water or in butter. Serve with soup.

47. Farinapullia. — Farina Balls.

Keitä puuro 1 kupillisesta maitoa, 1 ruokalusikallinen voita ja noin ½ kupillista farinaa. Mausta suolalla ja vähän pippurilla. Kun puuro on vähän jäähtynyt, seota siihen 2 munanruskuaista ja valkuaiset kovaksi vatkatuna. Muodosta pieniä pullia tai kaaviloitse ja leikkaa kuutioiksi, kastele jauhoissa ja keitä suolatussa vedessä.

Cook a porridge of 1 cupful of milk, 1 tablespoonful of butter and ½ cupful of farina. Season with salt and pepper. When cool mix with 2 yolks and whites of eggs beaten firm. Form into tiny balls or roll flat and cut in cubes. Roll in flour and cook in salt water.

48. Munatippoja. — Egg Drops.

Vatkaa 2 munaa, $\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa, 2 ruokalusikallista maitoa tai lihanlientä, $\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja. Kaada hiljallensa siivilän lävitse kuumaan rasvaan siksi kun ovat ruskeat. Ota paperin päälle valumaan. Tarjoa lihaliemen kera.

Beat 2 eggs, add $\frac{1}{2}$ teaspoonful of salt, 2 tablespoonfuls of milk or bouillon and $\frac{1}{2}$ cupful of flour. Pour slowly through a strainer into boiling lard. When brown drain on paper. Serve in hot bouillon.

49. Leipä-kvenellejä. — Bread Quenelles.

Vatkaa 2 munaa, seota siihen 2 ruokalusikallista voita, 1 ruokalusikallinen kermaa, 1 teelusikallinen hienonnettua persiljaa, suolaa, pippuria, muskottipähkinää ja leipäjauhetta niin paljon, että voi muodostaa pieniä pullia; kastellaan jauhoissa ja keitetään suolatussa vedessä. Hienonnettuja manteleita voi panna sekaan jos haluaa.

Beat 2 eggs, mix with 2 tablespoonfuls of butter, 1 tablespoonful of cream, 1 teaspoonful of chopped parsley and some nutmeg. Add bread crumbs until thick enough to be formed into small rolls. Turn in flour and cook in salted water. May be mixed with chopped almonds, if desired.

50. Leipä-krutonkia. — Bread Croutons.

Leikkaa leivästä ohuita viipaleita, leikkaa ne palasiksi; paahda niitä vähän pannussa uunissa. Tarjotaan kaikenlaisten soppien kanssa. Voi paistaa pannussa voissa jos haluaa.

Cut slices of bread in cubes, brown lightly in a pan in oven, or fry in butter, if preferred.

51. Lihanlientä riisiryynien kera. — Rice in Bouillon.

Riisiryynit keitetään paljossa suolatussa vedessä pehmeiksi, mutta eivät saa rikkua. Siilataan, kaadetaan kylmää vettä päälle. Tarjotaan lihanliemen tai muiden soppien kanssa.

Boil rice in plenty of salted water until tender but not mushy. Drain, run cold water through. Serve in bouillon or any other kind of soup.

52. Lihanlientä rikottujen munien kera. — Poached Eggs in Soup.

Munat rikotaan varovasti suolattuun kiehuvaan veteen. Annetaan seisoa siksi että valkuainen on kypsynyt. Pannaan varovasti sopan sekaan.

Poach eggs carefully into boiling salt water. Let stand until the white is firm. Put carefully into soup.

53. Liha-kvenelliä. — Meat Quenelles.

$\frac{1}{2}$ paunaa kanan tai vasikan lihaa	$\frac{1}{2}$ pound of chicken or veal
2 ruokalusikallista voisulaa	2 tablespoons melted butter
2 munaa	2 eggs
2 ruokalusikallista leipäjau- hetta	2 tablespoons bread crumbs
2 ruokalusikallista maitoa tai lihalientä	2 tablespoons milk or bouillon
$\frac{1}{2}$ sipulia	$\frac{1}{2}$ onion
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Jauha liha hyvin hienoksi. Keitä hienonnettu sipuli voin kanssa, lisää joukkoon muna, leipäjauhe liotettuna lihanliemessä, suolaa ja pippuria. Sotke seos hyvin tasaseksi. Muodosta pieniä pullia, jotka pyöritellään jauhoissa ja keitetään suolatussa vedessä.

Grind the meat finely. Cook the chopped onion in butter, add eggs, bread crumbs soaked in bouillon, salt and pepper. Knead thoroughly. Form into small balls, roll in flour and boil in salt water.

54. Sieni-kvenelliä. — Mushroom Quenelles.

Valmistetaan kuten liha-kvenellit, mutta lihan asemasta käytetään kiehautettuja, hienonnettuja sieniä. Käytetään sieni- ja lihakeitoissa.

Prepare as stated for meat quenelles. Instead of meat use boiled chopped mushrooms. Use in mushroom and meat soups.

55. Ydinkokkareita. — Marrow Balls.

Sulata 2 ruokalusikallista ydintä ja siilaa se vaatteen lävitse, anna vähän jäähtyä ja hiero vaahdoksi. Kiehauta $\frac{1}{2}$ kupillista maitoa, pane sen verran vehnäleipäjauhetta joukkoon kuin maitoon seottuu. Lisää 2 munaa vispattuna leipäseokseen, mausteeksi suolaa, pippuria ja hienonnettua persiljaa. Lisää leipäseos vähitellen ytimen sekaan hyvästi hieroen. Koettele seosta ja lisää enempi leipäjauhetta jos on löysää. Muodosta pieniä pyöreitä palloja, kastele jauhoissa ja keitä suolatussa vedessä. Tarjoa lihakeiton kanssa.

Melt 2 tablespoonfuls of marrow, strain through a cloth, let cool for a little while, then rub to a cream. Scald $\frac{1}{2}$ cupful of milk, add bread crumbs until absorbed. Mix with 2 eggs thickened with bread crumbs, season with salt and pepper, sprinkle with parsley. Add slowly to the marrow, rubbing well. Test the mixture, if too thin, thicken with bread crumbs. Form into tiny balls, roll in flour and cook in salt water. Serve with meat soup.

56. Kokkareita No. 1. — Dumplings No. 1.

Keitä paksu puuro 2 ruokalusikallisesta voita, $\frac{1}{2}$ kuppia maitoa ja 1 kupillinen jauhoja. Nosta tulelta ja lisää 3 munanruskuista yksitellen sekaan hyvästi hieroen, mausta suolalla, pippurilla ja muskotilla. Viimeksi kolme valkuaista kovaksi vatkatuna. Pane lusikalla kiehuvaan suolattuun veteen ja keitä 5 minuuttia eli siksi että ovat kypsiä.

Cook a porridge of 2 tablespoonfuls of butter, $\frac{1}{2}$ cupful of milk and 1 cupful of flour. Remove from the fire, add 3 yolks of egg one by one to the porridge stirring well. Season with salt, pepper and nutmeg. Last of all add 3 whites of egg beaten until firm. Drop by the spoonful into boiling salt water, boil for 5 minutes or until done.

57. Kokkareita No. 2. — Dumplings No. 2.

Ota 2 ruokalusikallista voisulaa, seota siihen 1 muna vatkatuna ja jauhoja niin paljon että pysyy koossa, suolaa mausteeksi, pane lusikalla kiehuvaan lihanliemeen. Saa olla jotenkin löysää, noin ohuen puuron tapaista.

Mix 2 tablespoonfuls of melted butter with 1 beaten egg, add enough flour to keep together. Season with salt, drop by the spoonful into boiling bouillon. May be moderately thin, about the consistency of a thin porridge.

58. Juustokokkareita. — Cheese Dumplings.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
2 munanruskuista	2 egg yolks
Suolaa ja pippuria	2 tablespoons grated cheese
2 ruokalusikallista juustojauhetta	Salt and pepper

Keitä kastike voista, jauhoista ja maidosta, seota hyvästi ettei synny kokkareita ja anna kiehua muutamia minuuttia. Nosta kattila tulelta, sekota siihen mausteet, juusto ja munanruskuaiset. Ota ne kiehuvaan lihaliemeen, tai keitä suolatussa vedessä hiljallensa noin 5 minuuttia siksi kunnes kypsyvät. Jos ovat liian löysiä seota vähän vatkatuna munanvalkuaista joukkoon.

Make a sauce of butter, flour and milk, stir until smooth, cook for a few minutes. Remove from the fire, add seasonings, cheese and yolks of egg. Drop by the spoonful into boiling bouillon or boil in salted water about 5 minutes, or until done. If too soft, mix with beaten white of an egg.

59. Perunakokkareita. — Potato Dumplings.

Hienonnetaan 1 kupillinen keitettyä perunaa, sekoitetaan siihen 2 ruokalusikallista voita, 3 ruokalusikallista kermaa, 3 ruokalusikallista leipäjauhetta, 2 munaa vatkattuna ja jauhoja niin paljon, että pysyy koossa, noin 1 kupillinen. Parempi koettaa ensin. Otetaan lusikalla pieniä kokkareita ja keitetään suolatussa vedessä tai juuri ennen tarjoamista lihanliemessä.

Mix 1 cupful of mashed potato with 2 tablespoonfuls of butter, 3 tablespoonfuls of cream, 3 tablespoonfuls of bread crumbs, 2 beaten eggs and flour enough to make a firm batter. (Test first by dropping a little of it into boiling water.) Drop by the spoonful into boiling salted water or into bouillon shortly before serving.

60. Noodeleja. — Noodles.

Vispilöitse 2 munaa vaahdoksi, lisää $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista vettä, vähän suolaa ja jauhoja niin paljon että tulee kova taikina. Hiero taikina hyvästi, kaaviloitse ohueksi, niinkuin ohut paperi. Peitä kostutetulla pyyhliniinalla ja jätä seisomaan vähäksi ajaksi. Leikkaa terävällä veitsellä kauniita palasia, anna kuivaa pöydällä. Keitä 15 minuuttia ennenkuin panet sopan sekaan. Näitä voi säilyttää kuivana pitkän aikaa. Voi myöskin kääriä taikinan rullaan ja leikata veitsellä hyvin ohuita viipaleita.

Beat 2 eggs to a froth, add $\frac{1}{2}$ tablespoonful of water, some salt and flour enough to make a dough. Knead the dough thoroughly, roll as thin as paper. Cover with a damp towel, let stand for a while. Cut with a sharp knife into nice strips, let dry on the table. Cook the noodles for 15 minutes before adding to the soup. They keep nice for a long time. The sheet of dough may also be rolled together and cut with a knife in very thin slices.

61. Hummeri-kvenellejä. — Lobster Quenelles.

4 ruokalusikallista hienoksi hakattua hummerin lihaa	4 tablespoons chopped lobster meat
4 ruokalusikallista leipäjauhetta	4 tablespoons bread crumbs
2 ruokalusikallista rapuvoita tai tavallista voita	2 tablespoons lobster butter or butter
2 ruokalusikallista kermaa	2 tablespoons cream
2 munaa	2 eggs
Vähän anchovy pastea	Some anchovy paste

Hakkaa tai jauha hummerin liha hienoksi, yksi kovaksi keitetyn munan ruskuainen ja anchovy-paste seassa, pane mausteet, voi, raaka munanruskuainen ja kerma sekaan ja sotke seosta hyvästi. Viimeksi vaahdoksi vatkattu valkuainen. Muodosta pieniä pullia, pyöritä jauhoissa ja keitä suolatussa vedessä.

Chop or grind lobster meat fine with hard boiled yolk of an egg and anchovy paste, add seasonings, butter, raw yolk of an egg and cream, stirring well. Last of all mix with white of an egg beaten stiff. Form into small balls, roll in flour and boil in salt water.

62. Kala-kvenellejä. — Fish Quenelles.

$\frac{1}{4}$ paunaa kalanlihaa	$\frac{1}{4}$ pound of boned fish
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
1 ruokalusikallinen kermaa	1 tablespoon cream
1 muna	1 egg
Vähän jauhoja	Some flour

Ruodittu kalanliha jauhetaan lihamyllyssä, nuijataan hyvästi voin kanssa ja hierotaan seulan lävitse, muut ainekset pannaan joukkoon ja seos vaivataan tasaseksi. Viimeksi lisätään sen verran jauhoja, että seos pysyy koossa. Muodostetaan pieniksi palleroiksi, jotka keitetään suolatussa vedessä tai kalan liemessä. Tarjotaan kala tai rapukeitossa.

Grind the boned fish, pound well with the butter and force through a sieve. Add the rest of the ingredients working the mixture to a smooth paste. Finally add flour enough to make a firm batter. Form into small quenelles, cook in salted water or in fish stock. Serve in fish or crab soup.

MUNAT. — EGGS.

Munat ovat tärkeitä aineksia ruuanvalmistuksessa, koska ne lisäävät ruokien ravintoarvoa ja antavat niille hyvän maun. Ne myöskin yhdistävät eri aineita toisiinsa.

On katsottava että munat ovat tuoreita, joka voidaan nähdä asettamalla munat veteen. Pilaantuneet munat nousevat ylös jotavastoin tuoreet munat painuvat pohjaan.

Rikottaissa munia on varovaisinta rikkoo munat yksitellen kuppiin voidakseen erottaa mahdollisesti jonkun pilaantuneen, joka voisi turmella koko ruuan.

Ota munia pannusta varovasti, pitämällä kauha vasemmassa kädessä ja veitsi oikeassa, jolla voit avustaa ja leikellä reunat kauniiksi. Omelettia y.m. kaadettaessa pannusta pidä pannu vasemmassa kädessä ja vati jolle sen kaadat oikeassa.

63. Keitettyjä munia. — Boiled Eggs.

Munat pestään haalealla vedellä ja pistetään varovasti kiehuvaan veteen ja keitetään 3—4 minuuttia ilman kantta. Jos munat pannaan kiehuvaan veteen ja annetaan seisoa kansi päällä 5 minuuttia tai enemmän miten kovaksi haluaa, ovat ne tasasemmin kypsyneet.

Munat voi myöskin panna kylmään veteen tulelle ja kun ne alkavat kiehua otetaan munat pois, huuhdotaan kylmällä vedellä ja pyyhitään kuivaksi. Kovaksi keitettävät munat pannaan kiehuvaan veteen ja annetaan hiljallensa kiehua 10 minuuttia tai enempi.

Rinse eggs in lukewarm water, boil uncovered for 3—4 minutes. The eggs will be evenly done, if put into boiling water and left covered for 5 minutes or more according to taste. Or put the eggs into cold water, place on fire; when coming to boil remove the eggs, rinse with cold water, wipe. Hard boiled eggs: Place the eggs into boiling water, let boil slowly for 10 minutes or more.

64. Rikotut munat. — Poached Eggs.

Kaada kiehuvaa vettä pannuun ja vähän suolaa. Särje munat yksi kerrallaan varovasti märkään kuppiin ja anna niiden siitä hiljallensa luistaa veteen. Kun valkuainen on hyytynyt ovat munat valmiita. Ota varovasti reikäkauhalla ja aseta pyöreitten voilla päällystettyjen paahdettujen leipäpalasten päälle.

Veden asemasta voi keittää munat maidossa, tulevat ne silloin maukkaampia.

Kun munat ovat rikotut kiehuvaan veteen tai maitoon nostetaan pannu tulelta ja annetaan seisoa kansi päällä 5 minuuttia; näin valmistettuna kypsyvät munat tasaisesti. Tarjotaan paahdetun leivän päällä.

Rikottuja munia tarjotaan myöskin kastikkeiden kanssa kuten maitokastikkeen ja tomaattikastikkeen.

Half fill a frying pan with boiling water, add a dash of salt; break the egg carefully into a wet cup and let it slip slowly from the cup into the boiling water. When the white is firm the egg is done. Remove the egg carefully with a perforated spoon and place on buttered toast.

If boiled in milk instead of water, the eggs will get richer taste.

If poached eggs are left in water covered for 5 minutes after the pan is removed from fire, they will be evenly done. Serve on buttered toast.

Poached eggs may be served with milk or tomato sauce.

65. Paistetut munat. — Fried Eggs.

Kuumassa pannussa sulatetaan vähän voita. Munat särjetään siihen yksi kerrallaan. Suolaa ripotellaan päälle ja pais-tetaan vienolla tulella siksi kun valkuainen hyytyy. Jos munat

tahdotaan paistaa koviksi, käännetään ne ja paistetaan molemin puolin. Tarjotaan tomaattiviipaleiden päällä, jotka leikataan poikittain, kastellaan leipäjauheessa ja paistetaan voissa, tai tarjotaan semmoisinaan.

Melt some butter in a hot pan. Break the eggs into the pan one at a time. Sprinkle with salt, fry until the whites are firm. If preferred, fry the eggs on both sides. Serve plain or on slices of tomato cut crosswise, rolled in bread crumbs and fried in butter.

66. Munakokkeli. — Scrambled Eggs.

4 munaa	4 eggs
4 ruokalusikallista kermaa, maitoa tai vettä	4 tablespoons cream, milk or water
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Munat vispilöidään, lisätään maito, suola ja pippuri. Voi sulatetaan pannussa, munaseos kaadetaan sekaan ja seotetaan vienolla tulella hiljallensa. Kun seos alkaa hyytyä otetaan kokkeliä varovasti lusikalla. Vettä käyttämällä maidon asemasta saa se heleämmän keltaisen värin.

Paistetaan myöskin uunissa muotissa, jolloin voi panna vähän runsaammasti maitoa. Annetaan olla uunissa muotissa vesiastian asetettuna siksi kunnes hyytyy.

Vanha tapa valmistaa munakokkeliä: 1 ruokalusikallinen voita pannaan puhtaaseen pannuun. Kun se on sulanut, rikotaan munat pannuun vatkaamatta. Seotellaan haarukalla kunnes valkuainen hyytyy. Maustetaan suolalla ja pippurilla.

Stir eggs, add milk, salt and pepper. Melt butter in a pan, turn the mixture in, let cook slowly stirring constantly. When it begins to thicken, remove from the pan carefully with a spoon. If water is used instead of milk, the eggs will become bright yellow.

Scrambled eggs may be done in oven, placing the dish in a pan of water and using a little more milk.

And old way: 1 tablespoonful of butter melted in a clean hot pan. Break the eggs into the pan. Stir with fork until the whites become firm. Season with salt and pepper.

67. Uunimunia. — Shirred Eggs.

Voitele tulenkestävät munakupit tai pienet muotit voilla. Riko munat varovasti niihin yksi jokaiseen, ripota vähän suolaa päälle ja paista uunissa siksi että muna hyytyy.

Munakuppeihin voi vielä panna vähän kermaa, ennenkuin munat rikotaan niihin, ripottele suolaa ja pippuria päälle ja kun munat ovat puoliksi hyytyneet, ripottele juustojauhetta päälle ja jatka paistamista kunnes munat ovat hyytyneet.

Butter the small dishes. Break the eggs carefully, one into each dish, sprinkle with salt and bake in oven until the eggs are firm.

Or put a little cream on the bottom of the cups, break the eggs in the cream, sprinkle with salt, and pepper. When half done, sprinkle with grated cheese, bake until firm.

68. Munatomaatteja. — Eggs in Tomatoes.

Ota pieniä yhdenkokoisia tomaattia, kaada kiehuva vettä päälle ja poista kuori. Leikkaa viipale pois ja kaiverra sisusta varovasti. Ripottele suolaa ja pippuria sekä vähän voita tomaattien sisälle ja riko yksi muna jokaiseen. Asetetaan pannuun pieni voipala ja vähän vettä, sekä tomaatit; paistetaan uunissa noin 15 minuuttia.

Munakokkeliseosta voi myöskin paistaa tomaattien sisällä. Tarjotaan paahdetun leivän päällä.

Use small tomatoes of equal size, cover with boiling water; skin. Cut off the tops, scoop carefully, place in a saucepan and sprinkle with salt and pepper, put a little lump of butter on the bottom of the space, break an egg into each. Put a little water with some butter into a baking dish, place the tomatoes in it, bake 15 minutes. Or: Fill the tomatoes with scrambled eggs, bake. Serve on buttered toast.

69. Munia tomaattien kanssa. — Eggs with Tomatoes.

Keitä 1 kupillinen tomaattia, joko säilytettyjä tai tuoreita paloteltuna, puoli sipulia ja 2 ruokalusikallista voita suolan, vähän sokerin ja paprikan seassa noin 10 minuuttia. Vispilöi 6 munaa, lisää vähän kermaa ja kaada tomaattiseos vähitellen sekaan, joko siivilöitynä tai ilman ja seottele siksi kun muna-seos on saonnut. Tarjotaan paahdetun leivän kanssa, joka leikataan kolmikulmaisiin palasiin ja asetetaan vadin ympärille.

Cook 1 cupful of tomatoes fresh or canned, $\frac{1}{2}$ onion, 2 tablespoonfuls of butter, salt, some sugar and paprika for 10 minutes. Beat lightly 6 eggs, add some cream and mix it slowly with tomatoes, stir until thick. Serve with buttered toast, cut in triangles and placed around the tomato.

70. Rikottuja munia sienien kanssa. — Poached Eggs with Mushrooms.

Aseta tuoreita voissa paistettuja sieniä, paahdettujen voideltujen leipien päälle, jotka asetetaan tulenkestävään muottiin. Pane rikottuja munia varovasti päälle. Kaada maitokastiketta, johon on seotettu sipulin mehua ja juustojauhetta päälle. Ripottele leipäjauheella ja pane uuniin ruskistumaan.

Sienien asemasta voi käyttää keitettyä hienonnettua pinaattia joka on maustettu kermalla, suolalla ja pippurilla.

Paistettuja tomaattiviipaleita sopii myöskin käyttää.

Place fresh fried mushrooms on buttered toast, lay the toast in a baking dish. Arrange poached eggs on the top. Cover with milk sauce that has some onion juice and grated cheese added to it. Sprinkle with bread crumbs. Brown in oven. Instead of mushrooms use chopped, boiled spinach mixed with cream, seasoned with salt and pepper, or fried sliced tomato may be used.

71. Munia au Gratin. — Eggs au Gratin.

Kuori ja leikkaa pitkittäin kahtia 4 kovaksi keitettyä munaa. Erota ruskuaiset ja hiero niihin vähän raastittua juustoa, anchovy-essensia ja sulatettua voita. Täytä valkuaispuoliskot tällä seoksella. Voitele tulenkestävä muotti, levitä sille kerros samaa seosta, lado munat sille ja kaada hyvää maitokastiketta päälle. Ripottele juusto- ja leipäjauhetta päälle. Paista uunissa kunnes ruskistuu päältä. Maitokastikkeeseen voi seottaa yhden munanruskuisen ja vähän hienoa persiljaa jos haluaa.

Munanruskuaisiin voi seottaa vähän sipulin mehua, voita, hienoa persiljaa, suolaa ja pippuria ja täyttää munanpuoliskot tällä seoksella.

Yksinkertaisempi tapa: Kovaksi keitetyt munat halastaan, ladotaan voideltuun muottiin, maitosoosi kaadetaan päälle ja ripotellaan juustojauheella. Paistetaan uunissa ruskeaksi. Munat voi vielä rikkoa ilman keittämättä voideltuun muottiin, kaataa maitosoosi sekä juustojauhe päälle ja paistaa uunissa ruskeaksi.

Shell 4 hard boiled eggs, split lengthwise. Remove the yolks, mix them with grated cheese, anchovy essence and melted butter. Rub to a paste. Fill the halves of whites with it. Butter a baking dish, spread the rest of the paste on the bottom, arrange the eggs on top, cover with milk sauce. Sprinkle with cheese and bread crumbs. Brown in oven. The milk sauce may be made richer with one yolk and flavored with chopped parsley according to taste.

The yolks of eggs may be mixed with onion juice, butter, chopped parsley, salt and pepper. Use for filling.

Or: Split hard boiled eggs, arrange the halves in a buttered mold, pour milk sauce over, sprinkle with cheese and brown in oven.

72. Munia pinaatin kanssa. — Eggs with Spinach.

Halkase pitkittäin kovaksi keitettyjä munia ja hiero ruskuiset seulan läpi. Seota keitettyyn hienonnettuun pinaattiin vähän sulatettua voita, kermaa, suolaa, pippuria ja vähän sipulin mehua. Täytä valkuaispuoliskot tällä seoksella. Pane voideltuun tulenkestävään muottiin ja kaada hyvää maitokasti-

ketta päälle. Ripottele ruskuaiset päälle ja anna vähän ruskistua uunissa. Tarjotaan samassa muotissa.

Cut hard boiled eggs lengthwise in halves, rub the yolks through a sieve. Mix chopped boiled spinach with some melted butter, cream, onion juice, season with salt and pepper. Fill the halves of the whites with this mixture. Arrange them in a buttered mold, cover with a rich milk sauce, sprinkle with a grated yolk of egg. Bake until light brown. Serve in mold.

73. Munapesiä. — Eggs in Nests.

Munista erotetaan valkuaiset ja ruskuaiset jätetään kuoren puoliskoille jotka asetetaan jauhoastiaan seisomaan siksi aikaa kun valkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi. Valkuaista pussiretaan pussista (pastry bag) voideltujen paahdettujen leipien reunoille noin tuuman korkuinen kerros, tämän sisälle pannaan ruskuaiset yksi jokaiseen. Ripotetaan suolaa ja pippuria päälle ja muutamia punapippuripalasia. Pistetään uuniin siksi että valkuainen vähän ruskistuu.

Separate whites from yolks. Leave the yolks in shells. Beat the whites to a firm froth. Press through a pastry bag a layer of it about an inch thick on buttered toast, close to the edge. Place the yolks in center one on each toast. Sprinkle with salt and pepper, garnish with red pepper. Bake until the whites are light brown.

74. Tanskalaisia munia. — Danish Eggs.

Munat keitetään 5 minuuttia, kuoritaan ja asetetaan keskeltä koverrettujen toastien päälle. Ota valkuaisia ja vatkaa kovaksi vaahdoksi, joka sitten puristetaan toastien reunoille ja munan päälle niin että se kokonaan peittyy. Vähän suolaa ja pippuria ripotellaan päälle ja koristellaan punapippuripalasiilla. Asetetaan uuniin siksi että valkuainen vähän ruskistuu. Tarjotaan Hollannin kastikkeen kanssa joka ensin kaadetaan vädille ja munat asetellaan päälle.

Boil eggs 5 minutes, shell, place on scooped toast. Beat a few whites of egg to firm froth, force through a pastry bag covering the edges of toast and the eggs. Sprinkle with salt and pepper, garnish with pieces of red pepper. Bake in oven until light brown. Serve with Hollandaise sauce, having the sauce on a platter and the eggs on top of it.

75. Täytettyjä munia. — Filled Eggs.

3 kovaksi keitettyä munaa halastaan sileästi että puoliskot sopivat tasaisesti yhteen. Keltuainen erotetaan ja seotetaan siihen vähän keitettyä hienonnettua sientä, 1 ruokalusikallinen maitosoesia, muutama pisara sitruunan tai sipulin mehua, suo-

laa ja pippuria. Tällä seoksella täytetään munanpuoliskot, pannaan yhteen niin että ne näyttävät kokonaiselle. Kastellaan munassa ja hienossa leipäjauheessa. Paistetaan äkisti kuumassa uunissa voidellussa vormussa. Tarjotaan Hollannin-, tomaatti- tai maitosoosin kanssa.

Cut 3 hard boiled eggs neatly in halves. Separate the yolks, mix with chopped boiled mushrooms, 1 tablespoon of milk sauce, a few drops of lemon or onion juice, salt and pepper. Fill the halves with the mixture, place together so as to give the appearance of whole eggs. Dip in egg, roll in bread crumbs. Bake quickly in a hot oven in a buttered mold. Serve with Hollandaise, tomato or milk sauce.

76. Munapalleroita. — Egg Balls.

Hakkaa kovaksi keitettyjä munia hienoksi, lisää vähän paistettuja hienoksi hakattuja sieniä, paksua maitokastiketta, suolaa ja pippuria joukkoon. Kun seos on jäähtynyt, muodosta pyöreiksi palleroiksi, kastele leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa. Paista voissa pannussa tai uunissa.

Chop hard boiled eggs fine, add a few fried chopped mushrooms, thick milk sauce and season with salt and pepper. When cold, form into balls, roll in bread crumbs and dip in egg, then roll in bread crumbs again. Fry in butter or bake.

77. Muna-timbaleja No. 1. — Egg Timbales No. 1.

Voitele huolellisesti muutamia timbolimuotteja, ripottele hienoksi hakattua persiljaa reunoille ja pohjaan. Riko yksi muna jokaiseen muottiin, pane vähän suolaa ja pieni pala voita päälle. Aseta muotit kuumaan vesiastiaan uuniin ja paista kohtalaisen kovaksi. Tarjoa muotista poiskaadettuna tomaatti-, sieni- tai maitosoosin kanssa.

Butter carefully timbale molds, sprinkle with chopped parsley. Break one egg into each, sprinkle with salt, put a little lump of butter on the top. Bake in a pan of water. Turn on a platter. Serve with tomato, mushroom or milk sauce.

78. Muna-timbaleja No. 2. — Egg Timbales No. 2.

3 munaa	1 tablespoon butter
1 ruokalusikallinen voita	1½ tablespoons flour
1½ ruokalusikallista jauhoja	½ cup milk or cream
½ kupillista maitoa tai kermää	3 eggs
Hienoksi hakattua persiljaa	Chopped parsley or chives
tai ruoho-sipulia	Salt and pepper
Pippuria ja suolaa	

Valmista kastike voista, jauhoista ja maidosta, pane munanruskuaiset vatkattuna sekaan ja mausteet. Viimeksi valkuaiset kovaksi vaahdoksi vatkattuna. Pane voideltuihin tim-

bolimuotteihin ja paista vesiastiaan asetettuna siksi että tuntuu kiinteältä. Tarjotaan Hollannin- tai tomaattisoosin kanssa. Persiljaa voi panna muotin reunoille tai seoksen joukkoon.

Prepare a sauce of butter, flour and milk, add the yolks beaten and seasonings. Last of all add the whites beaten stiff. Put into buttered timbale molds, bake in a pan of water until firm. Serve with Hollandaise or tomato sauce. Chopped parsley may be mixed in or used to garnish the molds with.

79. Muna-souffle. — Egg Souffle.

5 munaa
3 ruokalusikallista voita
3 ruokalusikallista jauhoja
2 kupillista kermansekaista maitoa
Suolaa ja pippuria
2 ruokalusikallista hienoksi hakattua persiljaa
Vähän sipulinmehua

5 eggs
3 tablespoons butter
3 tablespoons flour
2 cupfuls rich milk
2 tablespoons chopped parsley
Onion juice, salt and pepper

Keitä voista, jauhoista ja maidosta kastike, lisää munanruskuaiset hyvästi vatkattuna ja mausteet. Viimeksi seota valkuaiset kovaksi vaahdoksi vatkattuna. Paista voidellussa muotissa, jossa on reikä keskellä vesiastiaan asetettuna siksi että se hyytyy. Tarjotaan maitosoosin ja kasvispalleroiden kanssa. Jos souffleta ei kaadeta muotista ulos, voi jättää jauhospois, silloin se tulee kuohkeammaksi.

Make a sauce of butter, flour and milk, add the yolks beaten well and the seasonings. Last of all mix with the whites beaten stiff. Bake in a souffle dish in a pan of water. Serve with milk sauce and vegetable balls. When served unmolded the souffle may be made without flour to make it fluffy.

80. Yksinkertainen omeletti. — Plain Omelet.

4 munaa
4 ruokalusikallista maitoa,
kermaa tai vettä
1 ruokalusikallinen voita
Suolaa ja pippuria

4 eggs
4 tablespoons milk, cream or water
1 tablespoon butter
Salt and pepper

Vatkaa munat, lisää maito tai vesi, suola ja pippuri. Pane voi kuumaan omeletti pannuun ja anna sen levitä tasasesti yllä pannuun. Kaada seos pannuun, pyörittele pannua tulella siksi kun se alkaa saottua; kerää seos toiselle syrjälle pannua ja anna ruskistua alta. Kaada lämpimälle vadille ja tarjoa jonkun kastikkeen kanssa tai ilman.

Beat the eggs, add milk or water, salt and pepper. Melt the butter in a hot omelet pan. Turn the eggs into the pan. Fry shaking the pan over the fire until firm. Place the omelet on

one side of the pan and brown quickly underneath. Turn on a hot platter and serve with or without sauce.

81. Ranskalainen omeletti. — French Omelet.

3 munaa	3 eggs
3 ruokalusikallista maitoa tai vettä	3 tablespoons milk or water
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Erota munista ruskuaiset ja valkuaiset. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi, (kuta kovempaa ja kiinteämpää valkuainen on, sitä kuohkeampi on omeletti) anna seisoa siksi kun ruskuaiset on vatkattu; seota ruskuaisiin vesi tai maito ja mausteet sekä viimeksi keveästi valkuaiset. Sulata voi omelettipannussa, kaada seos siihen ja aseta hellan päälle hiljallensa kypsymään, vähän väliä kääntäen pannua, jotta omeletti ruskistuisi tasasesti. Jos päällyosa tuntuu pehmeälle, aseta pannu uunin yläosaan pieneksi ajaksi. Käännä kaksinkerroin ja kaada kuumalle vadille. Tarjoa jonkun kastikkeen kanssa tai ilman.

Separate the yolks from the whites, beat the whites stiff (the stiffer the whites the fluffier the omelet will be), put aside until the yolks are beaten. Mix the yolks with milk or water, season, add the whites. Melt butter in an omelet pan, turn the eggs into the pan and place on the stove to fry slowly. Turn the pan now and then so that the omelet will become evenly brown. If the surface feels soft, place the pan in oven for a second. Fold once and turn on a hot platter. Serve plain or with any sauce given for omelet.

82 Täytteitä omelettiin. — Diverse Omelets.

Täytteenä omeletteihin voi käyttää muhennettuja tai keitettyjä vihanneksia, sieniä, persiljaa, hilloa y.m. Kasvikset keitetään suolatussa vedessä pehmeäksi, maustetaan voilla, suolalla ja pippurilla, pannaan joko omeletin väliin tai pohjalle johon munaseos kaadetaan päälle. Muhennettuja kasviksia käytettäessä valmistetaan kastike voista, jauhoista, kasvisliemestä tai maidosta johon keitetyt kasvikset lisätään paloteltuna. Täyte levitetään puolelle omelettia ja toinen puoli käännetään päälle. Omeletin ympärille vadille voi käyttää samaa seosta.

Omelets may be filled with boiled vegetables, mushrooms, parsley, jelly, etc. Boil vegetables in salt water, add butter, season, fold into the omelet or place the omelet on top of the vegetables. Have the vegetables mixed with milk sauce. Serve the omelet on a platter garnished with vegetables. •

83. Juusto-omeletti. — Cheese Omelet.

3 munaa	3 eggs
1 kupillinen kermaa tai maitoa	1 cup cream or milk
3 ruokalusikallista juustojauhetta	3 tablespoons grated cheese
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Ruskuaiset ja valkuaiset vatkataan erikseen. Ruskuaisiin seotetaan suola, juusto ja kerma vaahdoksi vatkattuna. Viimeksi seotetaan vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun omelettipannuun ja paistetaan uunissa. Tarjotaan kuumana. Kerman asemasta jos käytetään maitoa seotetaan se ensin ruskuaisen sekaan ja viimeksi valkuaiset.

Beat the yolks and whites separately. Mix the whipped cream or milk, cheese and salt with the yolks. Add the whites. Turn into a buttered omelet mold. Bake. Serve hot.

84. Espanjalainen omeletti. — Spanish Omelet.

1 ruokalusikallinen hienonnettua sipulia	1 tablespoon chopped onion
1 ruokalusikallinen kuorittuja ja leikettyjä vihreitä ja punaisia pippuria	1 tablespoon red and green pepper skinned and cut in pieces
1½ kupillista tomaattia	2 tablespoons chopped mushrooms
2 ruokalusikallista hienonnettua sieniiä	1 tablespoon caper
1 ruokalusikallinen kaprista	2 tablespoons butter
1 ruokalusikallinen olivia hienonnettuna	1 tablespoon chopped olives
2 ruokalusikallista voita	1½ cups tomato

Keitä sipuli, olivi ja pippuri voissa, lisää tomaatti ja anna hiljallensa kiehua kansi päällä 15 minuuttia. Pane sekaan loput ainekset. Valmista joko yksinkertainen tai ranskalainen omeletti. Kaada seos sen yli ja tarjoa.

Cook slowly in butter the onion, olives, pepper and tomato for 15 minutes covered. Add the mushrooms and caper. Prepare a plain or a French omelet. Turn the gravy over it and serve.

85. Sieniomeletti. — Mushroom Omelet.

1 pauna tuoreita sieniiä tai 1 purkki	1 pound fresh mushrooms or 1 can
4 munaa	4 eggs
1 sipuli	1 onion
4 ruokalusikallista maitoa tai kermaa	4 tablespoons cream or milk
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Sienet puhdistetaan ja palotellaan hienoksi ja paistetaan sipulin kanssa. Munat vatkataan vaahdoksi. Ruskuaisen sekaan seotetaan maito tai kerma ja sienet. Valkuainen seotetaan viimeksi joukkoon kovaksi vatkattuna. Seos kaadetaan

voideltuun kuumennettuun omelettipannuun. Paistetaan siksi kun kovettuu. Jos munia ei vatkata erikseen voi panna enempi maitoa.

Cut mushrooms fine, fry with onion. Beat the yolks and whites of eggs separately. Mix the yolks with the milk or cream and the mushrooms, add the whites beaten stiff. Pour in a hot buttered omelet pan. Bake until firm. If the whites and yolks of eggs are beaten together, more milk may be used.

86. Tomaattiomeletti. — Tomato Omelet.

4 munaa	4 eggs
3 tomaattia	3 tomatoes
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
Hienoa persiljaa, suolaa ja pippuria	Chopped parsley, salt and pepper

Voideltuun muottiin ladotaan kuoritut ja viipaleisiin leikatut tomaatit, ripotellaan suolaa, pippuria ja vähän voisulaa päälle. Munat vatkataan, lisätään maito, vähän suolaa ja persiljaa, kaadetaan tomaattien päälle ja paistetaan uunissa kunnes hyytyy.

Lay the skinned sliced tomatoes in a buttered pan, sprinkle with salt and pepper, add a little melted butter to it. Beat the eggs, add milk, salt an parsley, pour over the tomatoes and bake until firm.

87. Pinaattiomeletti. — Spinach Omelet.

1 naula pinaattia	1 pound spinach
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
4 munaa	4 eggs
Voita, suolaa ja pippuria	Butter, salt and pepper

Pinaatit huuhdotaan, keitetään ja hakataan hienoksi. Maustetaan suolalla, vähällä voilla ja kermalla. Pannaan voideltuun muottiin. Munat vatkataan erikseen; ruskuaisten sekaan seotetaan maito ja mausteet, viimeksi kovaksi vatkutat valkuaiset ja seos kaadetaan pinaatille. Paistetaan kunnes hyytyy ja on vaalean ruskea.

Rinse the spinach, boil and chop. Mix with butter, soften with cream. Put in a buttered pan. Beat the yolks and whites separately. Mix the yolks with milk an season. Add the whites. Pour the mixture over the spinach. Bake until firm and light brown.

88. Kastanjaomeletti. — Chestnut Omelet.

$\frac{1}{2}$ paunaa kastanjoita	$\frac{1}{2}$ pound chestnuts
3 munaa	3 eggs
3 ruokalusikallista vettä tai maitoa	3 tablespoons water or milk

Kastanjat kuoritaan, hienonnetaan ja keitetään vähässä vedessä pehmeäksi. 1 ruokalusikallinen voita ja 1 ruokalusikallinen jauhoja seotetaan kattilassa, kastanjat kaadetaan sekaan, seotetaan hyvästi ja annetaan kiehahtaa, lisätään vähän kermää ja maustetaan. Valmistetaan ranskalainen omeletti, seos kaadetaan toiselle puoliskolle ja toinen puoli käännetään päälle.

Shell the chestnuts, chop and boil in a small quantity of water until soft. Stir 1 tablespoon of butter with 1 tablespoon of flour in a saucepan, put the chestnuts in, stirring briskly, let boil quickly. Add some cream and season. Make a French omelet. Pour the mixture on one half and turn the other half over it.

89. Makaroonia munien kanssa. — Eggs with Macaroni.

4 unssia makaroonia	4 ozs. macaroni
4 munaa	4 eggs
$\frac{1}{2}$ sipulia, tai juustojauhetta	$\frac{1}{2}$ onion or some grated cheese
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
Pippuria ja suolaa	Salt and pepper

Makaroonit katkotaan ja keitetään vedessä vähän suolaa seassa pehmeäksi, siivilöidään. Omelettipannu voidellaan, makaroonit pannaan siihen ja hienonnettu voissa keitetty sipuli tai juusto levitetään päälle. Munat vatkataan, lisätään mausteet ja maito, seos kaadetaan makaroonien päälle. Paistetaan uunissa kunnes hyyytyy. Syödään joko kasviksien kanssa tai ilman.

Break the macaroni in pieces, boil with a dash of salt, drain. Butter an omelet pan, lay the macaroni on the bottom, spread the chopped onion fried in butter or the grated cheese on the macaroni. Beat the eggs, season and add the milk; pour over the macaroni. Bake until set. May be served with or without vegetables.

90. Perunamunia. — Potato Eggs.

Yhdenkokoisia perunoita keitetään suolatussa vedessä. Sibus koverretaan varovasti ja kuoritaan, täytetään munalla, suolaa ja pippuria ripotellaan päälle ja paistetaan uunissa kunnes hyyytyy. Kastikkeena käytetään ruskistettua voita.

Boil equal sized potatoes with some salt. Scoop carefully, peel, fill each one with an egg, sprinkle with salt and pepper. Bake until the eggs are firm. Serve with browned butter.

MAKEITA OMELETTEJA. — SWEET OMELETS.

91. Hillo-omeletti. — Jam Omelet.

Kolmesta munasta vatkataan valkuaiset ja ruskuaiset erikseen. Ruskuaisiin seotetaan vähän sokeria, 3 ruokalusikallista maitoa tai kermää ja viimeksi vatkatut valkuaiset. Paista ku-

ten omeletti tavallisesti; levitä päälle jotain hilloa, taita kaksinkerroin ja tarjoa kuumana jonkun hedelmäsoosin kanssa. Omeletteja voi valmistaa kaikista sokerin kanssa keitetyistä hedelmistä ja marjoista. Mansikat palotellaan ja annetaan vähän seisoa sokerin kanssa.

Beat separately whites and yolks of 3 eggs. Mix the yolks with some sugar, 3 tablespoons of milk or cream. Add the whites beaten stiff. Bake as usually. Cover with any kind of jam. Fold once. Serve hot with fruit sauce. Omelets may be made of all kinds of preserved fruits and berries. If fresh fruit is used, cut it in pieces, sweeten with sugar, let stand for a while.

92. Appelsiiniomeletti. — Orange Omelet.

3 munasta vatkaa valkuaiset ja ruskuaiset erikseen. Ruskuaisiin lisää 4 ruokalusikallista sokeria, $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista sitruunan mehua ja puolen appelsiinin keltanen kuori raastituna. Viimeksi pane sekaan kevyesti vatkatut valkuaiset. Pane vähän voita kuumaan omelettipannuun, kaada seos siihen ja anna kypsyä. Käännä kaksinkerroin ja tarjoa kuumalla vadilla lävitse sokeroitujen appelsiiniviipaleitten kanssa.

Beat separately whites and yolks of 3 eggs. Mix the yolks with 4 tablespoons of sugar, $\frac{1}{2}$ tablespoon of lemon juice and grated yellow rind of 1 orange. Last of all add the whites beaten lightly. Melt some butter in an omelet pan, turn the mixture into the pan, let cook. Fold once and serve on a hot platter with slices of orange thoroughly sugared.

93. Manteli-omeletti. — Almond Omelet.

4 munasta vatkataan valkuaiset ja ruskuaiset erikseen. Ruskuaisiin lisätään 2 ruokalusikallista voita, 4 ruokalusikallista maitoa ja 1 ruokalusikallinen jauhoja, vähän sokeria ja vaniljaa; vispilöidään sekasin. Viimeksi seotetaan kovaksi vatkatut valkuaiset. Paistetaan hiljasella tulella tai uunissa. Hakattuja mandelia pannaan toiselle puoliskolle, toinen puoli käännetään päälle. Mandelit näyttävät kauniimmalle jos ne hienoksi hakattuna ruskistetaan vähässä voissa. Ripotellaan omeletin päälle hienon sokerin kanssa. Tarjotaan hedelmäsoosin kanssa kuumana tai kylmänä.

Beat separately whites, and yolks of 4 eggs. Mix the yolks with 2 tablespoons of butter, 4 tablespoons of milk, 1 tablespoon of flour, some sugar and vanilla. Last of all stir in the whites beaten stiff. Fry on a slow fire or bake. Lay chopped almonds on one half, fold once. The chopped almonds will look nice if fried in butter. Sprinkle with almonds and sugar. Serve with fruit sauce hot or cold.

94. Omelettivanukas. — Omelet Souffle.

4 munasta vatkataan ruskuaiset ja valkuaiset erikseen. Ruskuaisiin lisätään 3 ruokalusikallista jauhosokeria, 1 ruokalusikallinen vaniljaa ja vatkataan hyvästi. Valkuaiset kovaksi vatkattuna seotetaan varovasti joukkoon. Kaada voideltuun putinkimuottiin ja ripottele sokeria päälle. Paista kuumassa uunissa vaalean ruskeaksi.

Beat separately whites and yolks of 4 eggs. Mix the yolks with 3 tablespoons of sugar, 1 tablespoon of vanilla, beating well. Add carefully the whites beaten stiff. Turn into a buttered mold and sprinkle with sugar. Bake in a hot oven until light brown.

KALAT. — FISH.

Yleisiä sääntöjä kalojen valmistamisessa.

Kalan tulee ehdottomasti olla hyvin puhdistettu ja huolellisesti valmistettu. Jos se on vanhettunut ei se kelpaa syötäväksi. Jos se on kauan keitetty, menettää se makunsa ja käy kuivaksi. Mitä tuoreenpana kala valmistetaan ruuaksi, sen paremmalta se maistuu. Tuoreen kalan tuntomerkit ovat: kirkkaat silmät, punaset kidukset, kiinteä liha, jos sormella painaa ei jää kuoppaa, eikä ole mitään sivuhajuja. Kala on suomustettava ja puhdistettava niin pian kun suinkin ja pestävä äkisti, (sitä ei saa jättää veteen likoamaan, sillä se menettää makunsa) sitten kuivattava ja säilytettävä kylmässä paikassa, jossa ei saa olla lähellä voita, maitoa tai muita aineita jotka imevät hajuja itseensä. Jäätynyt kala on pantava kylmään veteen sulamaan ja otettava sieltä pois heti kun on notkistunut. Kala suomustetaan ennen kun se halastaan. Halastaan joko selästä tai vatsasta, sen mukaan miten sitä aijotaan käyttää.

Kokonaisena käytettäessä jätetään pää ja pyrstö kalaan, vaan jos ainoastaan kyljykset (fillet) kalasta käytetään, valmistetaan ruodot, pää ja pyrstö kalan liemeksi. Kokonaisena keitettävää kalaa ei suomusteta, sen kautta kadottaa kala osan rasvastaan ja maustaan. Pannaan tulelle vähään kuumaan veteen, (kiehuvaan veteen pantuna se menee rikki), suolaa, sitruunan mehua tai etikkaa sekaan. Suola antaa kalalle makua ja kiinteyttä, sitruuna ja etikka säilyttävät väriä. Parempi on sitoa kala ohuen vaatteen sisälle, että se paremmin säilyy kokonaisena. Juurekset ja yksi laakerin lehti antavat hyvää makua, jotka saavat kiehua ensin vähän aikaa. Anna kalan kiehua hiljalleen; jos kala kiehuu kovasti menee se rikki ja siitä turmeltuu maku. Laske aika 10 minuuttia paunaa

kohden, siitä kun kala on alkanut kiehua. Ota pois kala heti, kun se on kylliksi kiehunut, ettei se menisi rikki. Suomut ja nahka otetaan varovasti pois kalan ollessa kuumana, liemen voi käyttää kastikkeeksi tai kalakeittoon. Keitetty kala koristetaan persiljalla, sitruunalla, kovaksi keitetyiden munien viipaleilla, tomaatilla, hienoksi hakatulla kapriksella ja picklesillä. Kastikkeeksi käytetään Hollandin-, sitruuna-, kapris-, muna-, piparjuuri-, maito-, rapu-, Béchamel-kastiketta y. m.

Uunissa paistettava kala pannaan voideltuun pannuun. Jos ei levyä kalan alle ole saatavissa, pannaan liinatilkku kalan alle, jonka avulla voi nostaa kalan pannusta. Rasvassa paistettava kala puhdistettua, huuhdeltua kuivataan hyvästi. Kastellaan leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa. Paistetaan paljossa rasvassa.

Suolasta kalaa valmistettaessa ruuaksi, pannaan kala haaleaan veteen muutamaksi tunniksi, tai yli yön. Jos kala on halastu, nahkapuoli ylöspäin, että suola paremmin irtaantuu.

95. Uunissa paistettu kala. — Baked Fish.

Kala suomustetaan, puhdistetaan ja pyyhitään, hierotaan suolalla ja pippurilla, voidellaan munalla ja kastellaan leipäjauheessa. (Voi myöskin kastella jauhoissa.) Voita tai savustettua sianlihaa levitetään pannulle ja siihen asetetaan kala selkäpuoli ylöspäin. Hakattua sipulia ja juureksia lisätään ympärille ja pannaan uuniin paistumaan. Valellaan rasvalla tai pannussa olevalla liemellä, ettei kala kuivuisi. Kun kala on kypsä, nostetaan se vadille. Pannuun lisätään vähän jauhoja ja vettä tai kermaa kiehautetaan ja kaadetaan kalan päälle. Koristetaan persiljalla ja sitruunalla.

Paistettavaksi kalaksi voi käyttää: Pike, Pickerel, Salmon, Shad, Trout, Whitefish, Sea Bass, Flounder, Haddock, Halibut, Mackerel, Codfish, Bluefish ja Black Bass.

Scale the fish, clean and wipe. Rub with salt and pepper, spread with egg and dip in cracker crumbs or flour. Lay bacon or butter in a pan, place the fish upright on it. Place chopped onion and vegetables around and bake basting often. When done, place on a platter. Make a gravy of the drippings in the pan by adding a little water or cream and flour. Pour the gravy over the fish, garnish with parsley and lemon.

Pike, Pickerel, Salmon, Shad, Trout, Whitefish, Sea Bass, Flounder, Haddock, Halibut, Mackerel, Codfish, Bluefish and Black Bass may be prepared in this way.

96. Täytettyä kalaa. — Stuffed Fish.

Täytettyä kalaa valmistetaan samalla tavalla kuin uunissa paistettua, mutta selkäruoto otetaan varovasti pois, ettei kala

mene rikki, täytetään muhennoksella ja ommellaan kiinni. Paistetaan uunissa.

Prepare the fish to be stuffed the same as above, remove the backbone, stuff and sew together. Bake.

97. Kalantäyte No. 1. — Stuffing No. 1.

1 kupillinen leipäjauhetta
3 ruokalusikallista voita
1 pieni sipuli hienonnettuna
Persiljaa hienonnettuna, pickle-
siä, suolaa ja pippuria

1 cup bread crumbs
3 tablespoons butter
Small onion chopped
Chopped parsley, pickles, salt
and pepper

Pane voi paistinpannuun ja keitä sipuli siinä lisää leipäliotettuna vähässä vedessä tai kalanliemessä, persilja, suola ja pippuri ja paista vielä vähän aikaa. Viimeksi voi lisätä munan jos haluaa. Pehmeätä osaa oisterista voi myöskin käyttää täytteeseen, joka seotetaan viimeksi.

Cook the onion in butter in a frying pan, add the bread crumbs soaked in water or fish stock, parsley, salt and pepper. Fry on a slow fire. Add an egg if desired.

Oyster may be used for stuffing also.

98. Kalantäyte No. 2. — Stuffing No. 2.

½ kupillista riisiryyniä
2 ruokalusikallista voita
2 kovaksi keitettyä hakattua
munaa
1 teelusikallinen suolaa
8 kokonaista luumua

½ cup rice
2 tablespoons butter
2 hard boiled chopped eggs
1 teaspoon salt
8 plums

Keitä riisit suolatussa vedessä ja liemi siivilöidään pois. Sulatettu voi, hakatut munat, luumut ja suola pannaan ryynien sekaan ja tällä seoksella täytetään kala. Luumut voi jättää poisinkin.

Boil the rice in salt water, drain. Mix with melted butter, chopped eggs, plums and salt. Use for stuffing. Leave out the plums if preferred.

99. Täytetty kala. — Stuffed Fish.

Ota noin kolmen paunan painoinen kala, suomusta ja halkase selästä. Ota selkäruoto ja pienet ruodot pois ja raavi niistä liha veitsellä varovasti, ettei nahka rikkoonnu ja jauha lihamyllyssä. Liota ½ kupillista leipäjauhetta vähässä vedessä, lisää 2 munaa, suolaa, pippuria, 1 sipuli, raastittuna tai jauhattuna kalan kanssa ja jauhettu kala. Hiero seos hyvästi. Täytä kala tällä seoksella ja ompele kiinni. Pane pannuun vähän kalan lientä tai vettä, suolaa, pippuria, 1 sipuli, 1 selleri

paloteltuna ja vähän voita kalan sivuille. Aseta kansi päälle ja paista uunissa pehmeäksi. Voi myöskin keittää hellan päällä varovasti. Nosta varovasti vadille, korista ja tarjoa.

Use a 3 pound fish, scale and clean. Split in the back, remove the bones and scrape the meat off carefully with the knife to prevent the skin from breaking. Force through a meat chopper. Soak $\frac{1}{2}$ cup of bread crumbs in water, add 2 eggs, salt, pepper, 1 onion grated or ground with the fish and ground fish. Rub the mixture well. Stuff the fish and sew together. Put some fish stock or water in the pan, lay 1 onion, 1 stalk of celery finely cut and few dots of butter around the fish in the pan. Add pepper and salt. Cover and bake until tender. May be cooked on the stove also. Lift carefully onto a platter, garnish and serve.

100. Paistettu kala. — Fried Fish.

Paistettu kala suomustetaan, huuhdotaan, kuivataan ja palotellaan. Palaset kastellaan munassa ja leipäjauheessa, tai jauhoissa johon on seotettu suolaa. Voi tai rasva kuumentetaan pannussa ja siinä paistetaan kalat vaaleanruskeaksi, nahkapuoli ensin ja suolaa ripotellaan päälle. Kansi pannaan päälle ja pannu pistetään uuniin pieneksi ajaksi. Kalat asetetaan vadille, kaadetaan vähän vettä tai kermaa pannuun, annetaan kiehahtaa ja kaadetaan kalojen päälle.

Kiehuva rasva paistettavat kalat kastellaan leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa. Katso että pintaan ei jää mitään aukkoa, josta rasva pääsisi sisään.

Paistamiseen voi käyttää: Pike, Perch, Pickerel, Catfish, Butter Fish, Bullhead, Trout, Salmon Steaks, Whitefish, Smelts, Flounders, Halibut ja Herring.

Kastikkeeksi voi käyttää tartar, Hollandaise, sitruuna y.m. kastikkeita.

Scale the fish, rinse, wipe and cut into pieces. Dip in egg and bread crumbs or in flour mixed with salt. Melt butter in a hot pan, fry the fish until light brown. Cover, place the pan in a hot oven for a short while. Place the fish on a platter, make a gravy of the drippings in the pan by adding cream. Pour over the fish.

If cooked in lard, dip fish in bread crumbs, in egg and in bread crumbs again, taking care not to leave any opening for the lard to get in.

Pike, Perch, Pickerel, Catfish, Butterfish, Bullhead, Trout, Salmon steaks, Whitefish, Smelts, Flounders, Halibut and Herring may be used for frying.

Serve with tartar, Hollandaise or lemon sauce.

101. Paahdettu kala. — Broiled Fish.

Paahdettava kala halastaan selästä, huuhdellaan ja pyyhitään kuivaksi, sivellään voisulalla. Kuumenna paahdin ja voi-

tele (paahtimen viivat pitää näkyä paahtamalla valmistetussa ruuassa). Pientä kalaa on paahdettava kirkkaalla tulella, isoa kalaa hiljaisemmalla tulella että se ehtisi lävitse kypsyä ennenkuin ulkopuoli kärehtyy. Kala on ensin paahdettava lihapuolelta. Jos se alkaa liaksi kärehtyä, pane paahdin pannuun uuniin siksi että kala on kypsä. Aseta kala lämpimälle vadille, sivele voilla, tai persiljavoilla, ripota suolaa ja pippuria päälle. Kalan koristamiseksi käytetään vesikrassia ja sitruunaa.

Split the fish in back, rinse, wipe dry, spread with melted butter. Heat the broiler and grease (the lines of the broiler should show on broiled dishes). Have the fire clear and hot for small fish, more moderate for large fish so as have the inside done before the outside will scorch. The fish should be first broiled on flesh side. If there is danger of burning, lay the broiler on a pan in oven to finish the cooking. Put the fish on a warm platter, spread with butter or parsley butter, sprinkle with salt and pepper. Garnish with watercress and lemon.

102. Planked kala. — Planked Fish.

Valmistetaan samalla tavalla kun edellinen, sillä erotuksella että kala paahdetaan laudan päällä ilman kääntämättä, nahkapuoli lautaa vasten. Kun kala on ruskea, pane se uuniin paistumaan kypsäksi. Aseta perunasosetta (mashed) sievästi laudan reunan ympäri ja anna ruskistua. Kaada voisulaa päälle ja hienoa persiljaa. Pane lauta vadille ja tarjoa koristettuna persiljalla.

Prepare the fish as above, broil on a plank, skin side down without turning. When brown place the fish in oven to finish the cooking. Lay mashed potato around the fish on the plank, brown. Pour melted butter over, sprinkle with parsley. Place the plank on a platter, serve garnished with parsley.

103. Paistettu lohi. — Salmon Steaks.

Lohi leikataan tuuman paksuisiin kappaleisiin ja pannaan salaattiöljyyn likoamaan tunnin ajaksi. Kuivaa ja paahda hiljasella tulella, valellen voilla silloin tällöin. Kala tarvitsee kypsyäkseen noin 20 minuuttia. Palamista on huolellisesti vältettävä. Asetetaan vadille. Pieni voipalanen, vähän sitruunan mehua, suolaa, pippuria ja hienoa persiljaa ripotetaan jokaisen päälle. Tarjoa Béarnaise-kastikkeen kanssa.

Cut the fish in one inch thick pieces. Lay in olive oil for an hour. Wipe, fry on a slow fire basting with butter now and then. It will take about 20 minutes to cook and must be carefully watched that it does not scorch. Lay on a platter sprinkle each piece with salt, pepper and parsley, dot with butter squeeze some lemon juice on each. Serve with Béarnaise sauce.

104. Täytettyjä norsia. — Stuffed Smelts.

Puhdista noin 10 norsia ja ota niistä ruodot pois. Tämän saa parhaiten terävällä ohuella veitsellä. Päästä alkaen työnnetään veitsi pitkin selkäruotoa siten irrottamalla liha ruodosta molemmin puolin. Lähellä pyrstöä katkastaan ruoto varovasti ettei pyrstö katkea ja ruoto vedetään ulos. Pane suolaa, pippuria ja sitruunan mehua päälle ja anna seisoa siksi kun valmistat täytteen. Puoli ruokalusikallista voita ja vähän hienonnettua sipulia keitetään, siihen lisätään $\frac{1}{3}$ kupillista hienoksi hakattua paistettua sientä ja $\frac{1}{2}$ kupillista kalamuusia. Jos seos näyttää paksulle, lisää vähän kermaa, tai jos se on liian ohutta, vähän paksua maitososia. Kalat täytetään tällä seoksella. Pyörittele jauhoissa, kastele munassa ja leipäjauheessa, paista molemmin puolin ruskeaksi uunissa. Jos alkavat kuivettua, pane kansi päälle ja anna hautua kypsiksi. Tarjoa Béarnaise tai hummerikastikkeen kanssa.

Norsia täytetään vielä kaikenlaisilla kala- ja lohimuusilla, jotka sitten paistetaan pannussa, tai laitetaan uuniin vähän kalaliemen kanssa, muutama pisara sitruunan mehua seassa, voideltu paperi päällä kypsymään. Jälkimäisellä tavalla laitettuna valmistetaan kastike samasta liemestä lisäämällä vähän voita, kermaa ja hienoksi hakattua sientä.

Clean about 10 smelts and remove the backbones. This is done best with a sharp thin knife. Starting from the head slip the knife along the backbone loosening the flesh from the bone on both sides. Break off the bone carefully to prevent the tails from breaking. Sprinkle with salt and pepper, flavor with lemon juice. Lay aside until the stuffing is made. Stuffing: Cook $\frac{1}{2}$ tablespoon of butter with some chopped onion, add $\frac{1}{2}$ cup of chopped fried mushrooms and $\frac{1}{2}$ cup of fishmousse. If too thick, dilute with cream or thicken with milk sauce, if too thin. Stuff the smelts. Roll in flour, dip in egg and bread crumbs. Bake until brown on both sides. If they become too dry, cover and leave covered until done. Serve with Béarnaise or lobster sauce.

Smelts may be stuffed with different kinds of fish and salmon mousse. Fry in a pan or bake with a little fish stock, and a few drops of lemon juice covered with buttered paper. Make a gravy of drippings by adding some butter, cream and chopped mushrooms.

105. Paistettuja norsia. — Fried Smelts.

Puhdista, huuhtelee ja kuivaa norsit, pyörittele jauhoissa johon on seotettu suolaa ja pippuria. Paista pannussa hellan päällä voin kanssa. Jos kalat paistetaan keitinrasvassa, kastellaan ne ensin jauhoissa, sitten munassa ja leipäjauheessa. Korkeintaan kolme, tai neljä kalaa voi paistaa kerrallaan. Lado ne heti paistuttua kuumalle siivilälle, tai pehmeälle paperille, jotta rasva valuisi niistä. Tarjoa joko tartar- tai sitruuna-

kastikkeen kanssa, joka valmistetaan kolmesta ruokalusikallista voita vatkattuna vaahdoksi, lisätään kolme ruokalusikallista sitruunan mehua, sekä ruokalusikallinen hienonnettua persiljaa. Tarjotaan kupeiksi laitetuissa sitruunan puoliskoissa tai asetellaan lusikalla kokkareiksi kalan ympärille.

Clean, rinse and wipe the smelts, roll in flour mixed with salt and pepper. Fry in butter. If cooked in lard the smelts have to be rolled in bread crumbs, dipped in egg and rolled in bread crumbs again. Fry three or four fishes at a time. When done lay them in a hot strainer or on brown paper to drain. Serve with tartar or lemon sauce made of 3 tablespoon of creamed butter, 3 tablespoons of lemon juice and 1 tablespoon of chopped parsley. Serve the sauce on the same platter in cups made of halves of lemon or place it in dots around the fish.

106. Kalapihviä. — Fish Cakes.

Kala perataan ja selkäruoto otetaan pois. Liha raavitaan veitsellä nahasta ja kaikki pienet ruodot poistetaan. Liha jauhetaan lihamyllyn läpi useaan kertaan ja muutamia voipalasia pannaan jauhaessa sekaan, maustetaan suolalla ja pippurilla. Muodostetaan pyöreiksi, litteiksi kaakuiksi, kastellaan munassa ja leipäjauheessa, paistetaan voissa tai rasvassa. Kalapalaset asetetaan vadille, paistettuja sipuliviipaleita päälle. Kastikkeeseen lisätään vähän kermää ja kaadetaan vadille.

Scale the fish, clean, rinse, wipe and remove the backbone. Run through a meat chopper several times, mixing it while grinding with lumps of butter. Season with salt and pepper. Form into round flat cakes, dip in egg and bread crumbs, fry in butter or lard. Place on a platter, line with a few sliced fried onions. Add a little cream into the drippings and pour on the fish.

107 Uunissa paistettu Halibut. — Baked Halibut.

Ota noin kahden tai kolmen paunan painoinen Chicken Halibut, puhdista, kuivaa ja hiero se suolalla ja pippurilla; aseta pannuun silavapalasten päälle ja sipuliviipaleita reunoille. Päälystä kala taikinalla joka on tehty samasta määrästä voita ja jauhoja hyvästi seottaen. Ripota leipäjauhetta päälle ja pane muutamia sianlihaviipaleita tai voipalasia päälle. Paista uunissa usein vaellellä. Jos käy päältä ruskeaksi, peitä voidellulla paperilla. Kastike valmistetaan samasta liemestä lisäämällä vähän jauhoja, sitruunan mehua, vettä tai kermää.

Take a 2 or 3 pound chicken halibut, clean, wipe and rub with salt and pepper, lay in a pan lined with slices of bacon and place a few slices of onion around the fish. Cover with batter made of equal parts of butter and flour. Sprinkle with bread crumbs, and line with slices of bacon or dot with butter. Bake basting often. If the surface is becoming too brown, cover with paper. Make a sauce of drippings by adding some flour, lemon juice, water or cream.

108. Espanjalainen makrelli. — Spanish Mackerel.

Halkase kala ja ota selkäruoto pois, kuivaa ja sivele voil-la, ripota suolaa ja pippuria päälle ja pane uuniin paistumaan kansi päällä noin 15 minuuttia. Hienonna sipuli ja viheriä pip-puri ja keitä voissa, lisää 1 kuppi hienonnettua sientä ja pane seos kalan päälle. Paista vielä 10 minuuttia. Ota kala vadille, kaada vähän tomaattisoosia ja sitruunan mehua pannuun, siilaa ja kaada kalan ympäri vädille, hienoa persiljaa päälle.

Split the fish in back, remove the backbone, wipe and spread with butter, sprinkle with salt and pepper. Bake covered about 15 minutes. Chop onion and green pepper, cook in butter, add 1 cup of chopped mushrooms and cover the fish with the mixture. Continue baking for 10 minutes. Remove the fish on a platter, add tomato sauce and lemon juice to the drippings in the pan. Pour on the platter around the fish. Strew with chopped parsley.

109. Hampurin haukea. — Hamburg Pike.

5 paunaa haukea
3 ruokalusikallista voita
1 ruokalusikallinen sitruunan
mehua
Suolaa, pippuria ja leipäjau-
hetta
2 munanruskuaista
Vähän kermaa
Sieniä

5 pounds pike
3 tablespoons butter
1 tablespoon lemon juice
Salt, pepper, bread crumbs
2 egg yolks
Some cream and mushrooms

Kala suomustetaan, puhdistetaan, huuhdellaan ja selkä-ruoto otetaan pois. Hierotaan suolalla ja pippurilla, kostute-taan sitruunan mehulla ja annetaan seisoa vähän aikaa. Tä-män jälkeen kuivataan kala, sivellään voisulalla, ripotellaan leipäjauhetta päälle ja paistetaan voidellussa pannussa uunissa vaaleanruskeaksi. Kala nostetaan vadille; kastike valmistetaan pannussa olevasta liemestä, lisäämällä vähän voita, jauhoja, kalanlientä, sitruunan mehua; munanruskuaiset ja kerma vii-meksi. Sienet puhdistetaan, paistetaan voissa pannussa ja pannaan kalan päälle. Kastike ympäri, tahi jos on sieniä vähempi, palotellaan ne kastikkeen sekaan ja kaadetaan kalan päälle.

Kuhaa valmistetaan samalla tavalla.

Scale the fish, clean, rinse, wipe and remove the backbone. Rub with salt and pepper, moisten with lemon juice, let stand for a while. Wipe the fish, spread with melted butter, sprinkle with bread crumbs, bake in a buttered pan to a light brown. Remove the fish to a platter, make a gravy of drippings by adding some butter, flour, fish stock, lemon juice; last of all mix with yolks of egg and cream. Clean mushrooms, fry in butter, arrange on the fish. Or chop the mushrooms, stir into the gravy, pour the gravy over the fish.

Bass may be prepared in the same way.

**110. Uunissa paistettu lahna tomaatin kera. —
Baked Trout with Tomato.**

Kiehauta lahna suolatussa vedessä vähän etikkaa seassa. Pyyhi sitten ja pane voideltuun pannuun ja kaada $\frac{3}{4}$ kupillista tomaattikastiketta päälle. Paista 20 minuuttia kuumassa uunissa, vaelellen usein kastikkeella. Aseta vadille ja siilaa kastike päälle.

Parboil the fish with some salt and vinegar. Wipe, put in a buttered pan and pour $\frac{3}{4}$ cup of tomato sauce over. Bake in hot oven for 20 minutes basting often. Remove to a platter and strain tomato sauce over.

111. Höyryssä keitetty turska. — Steamed Codfish.

Turska puhdistetaan, hierotaan suolalla ja pippurilla ja asetetaan voideltuun pannuun kansi päälle uuniin noin puoleksi tunniksi. Nostetaan vadille ja nahka otetaan tarkasti pois. Hollannin kastike kaadetaan päälle ja koristetaan hienoksi hakatulla persiljalla ja truffelillä.

Clean the fish, rub with salt and pepper. Bake covered for half an hour. Lift onto a platter, remove the skin carefully. Cover with Hollandaise sauce and garnish with chopped parsley and truffles.

112. Haukea piparuutin kanssa. — Pike with Horseradish.

Keitä kala sääntöjen mukaan. Nosta varovasti vadille, kaada vähän voisulaa päälle ja hienonnettua persiljaa. Tarjoa eri astiassa kastike valmistettuna kalan liemestä, voista ja jauhoista johon viimeksi seotetaan raastittu piparuuti.

Vispattuun kermaan voi seottaa raastittua piparuutia ja tarjota kalan kanssa. Silloin kala pitää olla kuumana ja kastike kylmänä.

Boil the fish as directed. Remove carefully onto a platter, pour some melted butter over, sprinkle with parsley.

Sauce: Fish stock, butter, flour, mixed with grated horseradish when done. Serve in a separate dish. Or make a sauce of whipped cream and grated horseradish. Serve cold.

113. Turska fillettejä. — Fillets of Cod.

Keskikohta kalasta leikataan kahden tuuman suuruisiin palasiin ja nämät leikataan kahtia. Nahka ja ruodot poistetaan terävällä veitsellä. Kalapalasiin hierotaan suolaa, pippu-

ria, sitruunan ja sipulinmehua ja annetaan seisoa noin puoli tuntia. Kuivataan, kastellaan voisulassa, leipäjauheessa, vatka-tussa munassa ja taas leipäjauheessa. Paistetaan paljossa voissa tai rasvassa. Tarjotaan tartare- tai tomaattisoosin kanssa.

Kaikista kaloista voi valmistaa fillettejä samalla tavalla.

Yksinkertaisemmalla tavalla valmistettuna kastellaan kalapalaset jauhoissa jossa on seotettuna suolaa ja pippuria, paistetaan.

Cut the middle part of fish into pieces two inches thick, split these pieces. Skin and bone with a sharp knife. Rub the fish with salt, pepper, lemon and onion juice. Put aside for a $\frac{1}{2}$ an hour. Wipe, dip in melted butter, bread crumbs, beaten egg and last of all in bread crumbs again. Fry in deep butter or lard. Serve with tartar or tomato sauce.

Fillets may be made in the same way of all kinds of fish.

Or: Roll the fish in flour that has been mixed with salt and pepper.

114. Paistettuja Halibut viipaleita. — Fried Halibut Steaks.

Paistettavat palaset hierotaan suolalla, pippurilla ja sitruunan mehulla molemmilta puolilta ja annetaan seisoa noin puoli tuntia; kuivataan, sivellään voisulalla, kastellaan jauhoissa, munassa ja leipäjauheessa, paistetaan joko voissa tai rasvassa. Yksinkertaisemmasti valmistettuna kastellaan kalapalaset jauhoissa johon on seotettu suolaa ja pippuria, paistetaan.

Paahdettaessa valmistetaan kalapalaset kuten edellinen. Paahdetaan kirkkaalla tulella, ripottele suolaa ja pippuria kalalle ja aseta pannuun pieniä voipalasia päälle ja pistä uuniin muutamaksi minuutiksi. Tarjoa Béarnaise-, sitruuna- tai tomaattisoosin kanssa.

Höyryssä valmistettuna hierotaan kalapalaset suolalla, pippurilla ja sitruunan mehulla. Aseta voideltuun pannuun, paistettuja, hienoksi hakattuja sipulia päälle ja pistä uuniin kansi päälle 20—30 minuutiksi. Nosta vadille ja kaada hyvää maitoosia päälle.

Rub the pieces of fish with salt, pepper and lemon juice on both sides. Let stand for half an hour; wipe, spread with melted butter, roll in flour, egg and bread crumbs, fry in butter or lard. Or roll the pieces in flour mixed with salt and pepper and fry. Prepare the fish for broiling as directed above. Broil over clear fire, sprinkle with salt and pepper, place in a pan, dot with butter, bake for a few minutes. Serve with Béarnaise, lemon or tomato sauce.

When steamed, rub the pieces of fish with salt, pepper and lemon juice. Place in a buttered pan, sprinkle with fried chopped onion, cover. Cook in oven for 20—30 minutes. Lift onto a platter and cover with rich milk sauce.

115. Kampela à la Marquery. — Sole à la Marquery.

Erota kahdesta kampelasta kyljykset ja poista nahka terävällä veitsellä. Leikkaa kauniisiin palasiin, jos näyttävät

ohuilta käännä kaksinkerroin. Pane suolaa, pippuria ja sitruunanmehua päälle ja anna seisoa 10 minuuttia. Aseta kalapalaset pannuun ja kaada $\frac{1}{2}$ kupillista kalanlientä, tai vettä, vähän sitruunan mehua päälle ja pistä pannu uuniin voideltu paperi päällä 10—12 minuutiksi. Valele kappaleet Normandy-kastikkeella, asettele paahdettujen leipien tai paistettujen tomaatti-viipaleiden päälle lämpimälle vadille. Ripottele päälle hienonnettua persiljaa tai truffelia, korista ympäriltä ravun pyrsköillä, oistereilla y.m.

Kokonaisia kyljyksiä palottelematta valmistetaan samalla tavalla kaikista kaloista. Tarjotaan erilaisten kastikkeiden kanssa. Sienisoosi sopii hyvin.

Myöskin voi kyljykset kääriä rullaan, jotka ensin hierotaan suolalla, pippurilla ja sitruunan mehulla, kiinnitetään nauhalla tai tikulla. Kastellaan munassa ja leipäjauheessa, paistetaan pannussa joko voissa tai keitinrasvassa. Tarjotaan tartare-soosin kanssa.

Raise the fillets of two soles, skin with a sharp knife. Cut nicely in pieces, if too thin, fold in two. Sprinkle with salt and pepper, flavor with lemon juice. Let stand for 10 minutes. Lay the fillets in a pan, pour $\frac{1}{2}$ cup of fish stock or water over, add some more lemon juice. Bake in oven for 10—12 minutes covered with buttered paper. Baste with Normandy sauce, lay on toast or fried slices of tomato, arrange on a warm platter. Sprinkle with chopped parsley or truffel, garnish around with crab-tails, oysters, etc.

Whole fillets of fish may be prepared as directed above. Serve with any kind of sauce given for fish. Mushroom sauce tastes good with it.

The fillets may be rolled up, rubbed with salt and pepper, flavored with lemon juice. Fasten with string or toothpicks. Dip in egg and bread crumbs, fry in butter or lard. Serve with tartar sauce.

116. Kampela kyljykset pinaatin kanssa. — Fillets of Sole with Spinach.

Pinaatti keitetään, jauhetaan lihamyllyssä, tai pannaan siivilän läpi, lisätään vähän paksua maitokastiketta, suolaa ja pippuria. Tulenkestävä vati voidellaan, pinaatti asetetaan vadin keskelle. Kalasta erotetaan kyljykset, ladotaan pannuun, suolaa ja pippuria päälle, sekä puoli kuppia kalanlientä tai vettä ja pieniä voipaloja. Annetaan kypsyä voideltu paperi päällä 10 minuuttia. Asetetaan pinaatin päälle ja maitosoosia johon on seotettu juustojauhetta kaadetaan ylitse. Leipäjauhetta ripotetaan päälle ja pannaan uuniin ruskistumaan. Tarjotaan samalla vadilla.

Boil spinach, grind or force through a sieve, add some thick milk sauce, salt and pepper. Butter a baking dish, place the spinach in the center of dish. Raise the fillets of a sole, lay in a pan, sprinkle with salt and pepper, add $\frac{1}{2}$ cup of fish

stock or water and small dots of butter. Bake covered with buttered paper for 10 minutes. Arrange the fillets over the spinach, cover the whole with milk sauce mixed with grated cheese. Sprinkle with bread crumbs, bake until brown. Serve in the baking dish.

117. Saksalainen kuha. — German Bass.

2½ paunaa tuoretta kuhaa	2½ pounds fresh bass
½ paunaa voita	½ pound butter
5 munaa	5 eggs
1 kupillinen hapanta kermaa	1 cup sour cream

Puhdista ja palottele kala. Ripottele suolalla. Pane kannelliseen astiaan jossa voi on sulatettu ennemmin. Paista uunissa. Kun kala on puolikypsä, lisää vatkatut munat ja kerma. Anna kypsyä kannen alla. Tarjoa samassa astiassa.

Clean the fish, cut in pieces. Sprinkle with salt. Place in a casserole having the melted butter in it before putting the fish in. Bake covered. When half done, add eggs beaten and cream. Cover. Continue baking. Serve in the baking dish.

118. Paistettuja scallopeja. — Fried Scallops.

Keitä ensin kiehumään asti, siilaa, kuivaa ja pane vatiin suolan, pippurin, sitruunan mehun ja vähän voisulan kanssa seisomaan 10 minuuttia. Kastele jauhoissa ja paista pannussa joko voissa tai rasvassa.

Scallopit näyttävät paremmilta, jos ne kastellaan jauhoissa, sitten munassa ja leipäjauheessa ja keitetään keitinrasvassa.

Bring to the boiling point, strain, place in a dish with pepper, salt, lemon juice and some melted butter. Let stand 10 minutes. Roll in bread crumbs, fry in butter or lard.

If dipped in flour, egg and bread crumbs, the scallops will look nicer. Cook in lard.

119. Uunissa paistettuja scallopeja. — Baked Scallops.

3 kupillista kalaa	3 cups fish
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
½ kupillista scallops-nestettä	½ cup liquid of scallops
3 ruokalusikallista kermaa	3 tablespoons cream
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Keitä kalat kiehumään asti, siivilöi ja jauha lihamyllyllä hienoksi. Hiero voi vaahdoksi, lisää jauhettu kala, neste, suolaa ja pippuria. Pane voideltuun muottiin, ripota leipäjauhetta päälle ja paista uunissa.

Kokonaisina käyttäen pannaan scallopit voideltuun muottiin. Béchamel-kastike valmistetaan, käyttämällä liemeksi scallops-nestettä. Kaadetaan kalojen päälle, ripotellaan leipäjauheella ja pienillä voipaloilla.

Bring the fish to the boiling point, strain, grind. Rub the butter until creamy, add the fish, liquid, salt and pepper. Put into a buttered mold, sprinkle with bread crumbs and bake.

If used whole, place the scallops in a buttered mold; make Béchamel sauce using liquid of scallops for it. Pour over the fish, sprinkle with bread crumbs and dot with butter.

120. Voissa paistettua ankeriasta. — Fried Eel.

Puhdista ankerias ja palottele kahden tuuman pituisiin paloihin tai jos ovat pieniä käytä kokonaisena. Kiehauta ne suolan ja pippurin kanssa. Kuivaa ja kastele jauhoissa. Paista voissa tai sianrasvassa kauniin ruskeaksi. Asettele vadille ja kaada voi päälle, jossa paistuivat, johon seotat vähän sitruunan mehua. Korista päältä hienolla persiljalla.

Ankeriaat kastellaan myöskin munassa ja leipäjauheessa, keitetään rasvassa. Tarjotaan tartare- tai tomaattisoosin kanssa.

Clean the fish, cut in pieces two inches thick (if small, use them whole). Parboil with salt and pepper. Wipe, roll in flour. Fry in butter or lard until nice and brown. Arrange on a platter, pour the drippings over, add some lemon juice. Strew with chopped parsley

Or: Dip the fish in egg, roll in bread crumbs, cook in lard. Serve with tomato or tartar sauce.

121. Paahdettu ankerias. — Broiled Eel.

Puhdista ja palottele ankerias 2—3 tuuman pituisiin paloihin, kiehauta vedessä tai kalanliemessä, suolaa, pippuria ja sitruunan mehua seassa. Kuivaa ne ja kastele voisulassa ja paahda hiljassella tulella.

Clean and cut the fish in 2 or 3 inch thick pieces. Parboil with salt, pepper and lemon juice. Wipe, dip in melted butter, broil on a slow fire.

122. Uunissa paistettu ankerias. — Baked Eel.

Ankerias puhdistetaan, halastaan selästä ja selkäruoto otetaan pois. Hierotaan suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla. Kastellaan munassa ja leipäjauheessa ja paistetaan uunissa noin puoli tuntia. Tarjotaan jonkun happaman kastikkeen kanssa.

Clean the fish, split in back, remove the backbone. Rub with salt, pepper and lemon juice. Dip in egg, roll in bread crumbs, bake for $\frac{1}{2}$ hour. Serve with any kind of tartar sauce.

123. Muhennettu ankerias. — Stewed Eel.

Puhdista ankerias ja palottele yhden tuuman paloihin. Pane tulelle kylmään veteen suolan, pippurin ja sipulin kanssa kiehumään, siksi että ovat pehmeät. Siivilöi liemi kaloista ja kaada hyvää löysää maitokastiketta päälle. Mausta, pane hienoa persiljaa sekaan ja anna kiehahtaa. Pari munanruskuaista viimeksi pantuna sekaan antaa hyvän maun.

Clean the fish, cut in pieces 1 inch thick. Place on fire in cold water with salt, pepper and onion. Let cook until tender. Drain off the water, pour rich milk sauce over the fish, season, add some chopped parsley, return to fire. If mixed with 2 yolks of egg, the gravy will be delicious.

124. Paistettu Voikala. — Fried Butterfish.

Puhdista, huuhtelee ja kuivaa kalat. Kastele maidossa ja sen jälkeen jauhoissa johon on seotettu suolaa. Voi ruskistetaan paistinpannussa, siinä paistetaan kalat ruskeiksi molemmilta puolilta. Pannaan kansi päälle uuniin siksi että kypsyvät läpeensä. Kalat asetetaan vadille; ruskistettua voisulaa, johon on seotettu vähän sitruunanmehua, kaadetaan päälle sekä hienonnettua persiljaa. Koristetaan persiljalla ja sitruunanviipaleilla.

Clean, rinse and wipe the fish. Dip in milk, roll in flour mixed with salt. Brown some butter in frying pan, fry the fish until brown on both sides. Cover, place in oven until well done. Arrange on the platter, pour browned butter mixed with some lemon juice over the fish, strew with chopped parsley. Garnish with parsley and lemon.

125. Paistettua silliä. — Fried Herring.

Sillit puhdistetaan, huuhdotaan ja kuivataan. Hierotaan suolalla ja pippurilla, kastellaan jauhoissa, tai leipäjauheessa ja paistetaan voissa tai rasvassa molemmilta puolin ruskeaksi. Kansi pannaan päälle ja pannu pistetään uuniin pieneksi ajaksi että kalat läpeensä kypsyvät.

Suolasta silliä valmistetaan samalla tavalla. Suola liotetaan pois. Kalat kääritään voidellun paperin sisälle että on helpompi käännellä särkymättä.

Clean the herrings, rinse and wipe. Rub with salt and pepper. Roll in flour or bread crumbs. Fry in butter or lard until brown on both sides. Cover, place the pan in hot oven for a few minutes until the fish is thoroughly done.

Salt herring: Soak the fish, wrap in butter paper. Fry.

126. Sillisosetta. — Herring Mousse.

2 silliä	2 herrings
2 kovaksi keitettyä munaa	2 hard boiled eggs
1 sipuli	1 onion
1 ruokalusikallinen sitruunan mehua	1 tablespoon lemon juice
4 ruokalusikallista kermaa	4 tablespoons cream
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
Pippuria	Pepper

Silli liotetaan, nahka ja ruodot poistetaan ja silli hienonnetaan. Sipuli hienonnetaan ja keitetään voin kanssa, siihen lisätään hienonnettu silli, sitruunan mehu, kerma ja mausteet ja annetaan kiehahtaa. Viimeksi seotetaan hakatut munat sekaan. Asetetaan vadille ja tarjotaan joko kuumana, tai kylmänä, päällystettynä majoneesi-soosilla.

Soak the fish, skin and bone. Chop. Chop the onion, fry in butter, add the fish, lemon juice, cream and seasonings. Let boil quickly. Add the chopped eggs. Place on a platter. Serve hot or cold covered with mayonnaise.

127. Silli keitettynä munien kanssa. — Herring with Eggs.

Neljä suolasta silliä liotetaan, halastaan, nahka ja ruodot poistetaan. Kiehuva vettä kaadetaan päälle ja annetaan hillallensa kiehua vähän aikaa (jos silli on hyvin suolasta, pannaan tulelle kylmään veteen, niin suola paremmin irtaantuu). Kolme kovaksi keitettyä munaa hienonnetaan. Kalat asetetaan kerroksittain munien kanssa vadille ja voisulaa kaadetaan päälle. Tarjotaan lämpimänä perunain kanssa. Voi myöskin kaataa löysää maitososia maustettu sipulinmehulla kalojen päälle.

Soak 4 salt herrings, skin and bone. Cover with boiling water, let boil slowly for a few minutes. (If very salty, place the fish on a fire in cold water). Chop 3 hard boiled eggs. Arrange the fish on a platter alternately with layers of egg. Serve with hot potatoes. The fish may be covered with thin milk sauce flavored with onion juice.

128. Sillipallerot. — Herring Balls.

1 silli, suolanen tai 2 tuoretta	1 salt herring or 2 fresh ones
1 kupillinen hienonnettua perunaa	1 cup chopped potato
2 munaa	2 eggs
1 sipuli	1 onion
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
2 ruokalusikallista leipäjauhetta	2 tablespoons bread crumbs
2 ruokalusikallista kermaa	2 tablespoons cream

Silli liotetaan, nahka ja ruodot poistetaan, jauhetaan liha myllyssä. Sipuli hienonnetaan ja paistetaan voissa. Leipä-

jauhe liotetaan kermassa johon lisätään vatkatut munat. Pais-tettu sipuli, muna ja leipäseos yhdistetään sillin sekaan. Muo-dostetaan joko kaakuiksi tai pulliksi, kastellaan munassa ja leipäjauheessa, tai ainoastaan jauhoissa, paistetaan voissa tai rasvassa. Tarjotaan jonkun kirpeän kastikkeen kanssa.

Soak the fish, skin and bone, force through a meat chopper. Chop the onion, fry in butter. Soak the bread crumbs in cream, add the eggs beaten. Mix the herring with onion, eggs and bread crumbs. Form into cakes or balls, dip in egg and bread crumbs, or roll in flour only. Fry in butter or lard. Serve with any tart sauce given for fish.

129. Paistettu täytetty silli. — Fried Stuffed Herring.

3 tuoretta silliä	3 fresh herrings
6 anjovista	6 anchovies
4 ruokalusikall. leipäjauhetta	4 tablespoons bread crumbs
2 ruokalusikallista maitoa	2 tablespoons milk
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Sillit halastaan selästä, selkäruoto ja pienet ruodot poiste-taan. Kalat huuhdellaan, kuivataan ja hierotaan suolalla. Anjoviksista otetaan ruodot pois, hienonnetaan. Leipäjauhe liotetaan maidossa, hienonnettu anjovis pannaan sekaan, maus-tetaan suolalla, pippurilla, sipulinmehulla ja hienolla persil-jalla. Tällä seoksella täytetään sillit. Asetetaan voideltuun pannuun ja paistetaan noin puoli tuntia. Tarjotaan korintti tai jonkun kirpeän kastikkeen kanssa.

Sienitäytettä käytetään myöskin sillille. Yksi ruokalusi-kallinen voita ja puoli sipulia hienonnettuna keitetään, lisä-tään $\frac{1}{2}$ kupillista hienonnettua sientä, $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista hienoksi hakattua persiljaa ja vähän sitruunanmehua. Anne-taan hautua hellalla 10 minuuttia. 2 ruokalusikallista kermaa pannaan sekaan, suolaa ja pippuria mausteeksi. Tällä seoksella täytetään sillit. Kääritään voideltuun paperiin ja paistetaan uunissa kypsäksi. Tarjotaan tomaattikastikkeen kanssa.

Split the herrings in back, bone. Rinse the fish, wipe, rub with salt. Bone the anchovies and chop. Soak the bread crumbs in milk, mix with the anchovies, season with salt and pepper, flavor with onion juice and chopped parsley. Stuff the herrings with the mixture. Place in a buttered pan, bake for $\frac{1}{2}$ hour. Serve with currant or any tart sauce.

Herrings may be filled with mushrooms also. Cook 1 table-spoon of butter with $\frac{1}{2}$ onion, add $\frac{1}{2}$ cup of chopped mushrooms, $\frac{1}{2}$ tablespoon of chopped parsley and some lemon juice. Let simmer on the stove for 10 minutes. Add 2 tablespoons of cream and season with salt and pepper. Stuff the herrings. Wrap in buttered paper, bake. Serve with tomato sauce.

130. Kalakotletteja. — Fish Cutlets.

Sekoita kylmää, keitettyä tai paistettua kiinteälihaista kalaa, kuten lohta, turskaa, kampelaa y.m. perunasoseeseen.

Ota 2 kupillista kalaa, 1 kupillinen perunasosetta, 2 munanruskuaista ja vähän kermaa tai maitoa, mausta suolalla ja pippurilla. Muodosta joko kakuiksi, pulliksi, tai mihin muotoon tahansa. Kastele leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa. Paista pannussa tai keitinrasvassa. Pannussa paistettaessa voi kastella ainoastaan jauhoissa. Tarjoa Béarnaise-, Hollannin- tai tartare-kastikkeen kanssa.

Mix cold boiled or fried fish (with firm flesh as salmon, haddock, sole, etc.) with mashed potatoes. Add two yolks of egg, some cream or milk, season with salt and pepper. Form into cakes or balls. Roll in bread crumbs, dip in egg and roll in bread crumbs again. Fry with butter or cook in lard. If fried, the cutlets may be rolled in flour only. Serve with Béarnaise, Hollandaise or tartar sauce.

131. Keitetty suolanen makrelli. — Boiled Salt Mackerel.

Liota kala lämpimässä vedessä nahkapuoli ylöspäin. Keitä kala, vähän etikkaa ja sipulia seassa pehmeäksi. Aseta vadille ja kaada maitokastike päälle johon voi seottaa kovaksi keitetyjä hakattuja munia tai kaksi raakaa munan ruskuaista jos haluaa. Kalan voi myöskin käyttää paloteltuna kastikkeen seassa ja tarjota paahdetun leivän päällä. Kala tulee maukkaammaksi, jos se keitetään maidossa veden asemasta.

Soak the fish in warm water skin side up. Boil until tender with some vinegar and onion. Place on a platter, cover with milk sauce mixed with hard boiled chopped eggs or two raw yolks of egg according to taste. The fish may be cut in fine pieces, mixed with milk sauce and served on toast. If boiled in milk instead of water the fish will taste better.

132. Paahdettu makrelli. — Broiled Mackerel.

Liota kala, kuivaa ja sivele joko voilla tai ruokaöljyllä ja sitruunan mehulla. Anna seisoa vähän aikaa ja sen perästä paahda vienolla tulella usein sivellen voilla. Tarjoa tomaattitai maitokastikkeen kanssa.

Soak the fish, wipe and spread with butter or olive oil and lemon juice. Let stand for a while. Broil on a slow fire basting with butter often. Serve with tomato or milk sauce.

133. Kalapalleroita kuivasta kalasta. — Fish Balls of Fish Flakes.

Jos kala on suolasta, liota sitä vedessä. Keitä ja anna jäähtyä. Seota sama määrä keitettyä kalaa ja kuumaa perunasosetta, lisää kaksi ruokalusikallista voita, 1—2 munaa ja hie-

ro hyvästi. Muodosta joko pulliksi tai kaakuiksi. Kastele jauhoissa ja anna seisoa kylmässä paikassa. Paista joko keitin-rasvassa tai voissa. Saadaksesi kauniimman näköiseksi kastele munassa ja leipäjauheessa.

Perunat ja kalan voi myöskin keittää yhdessä jos haluaa.

If very salty, soak the fish in water. Boil, let cool. Mix equal parts of fish and mashed potatoes, add two tablespoons of butter, 1 or 2 eggs rubbing well. Form into balls or patties. Sprinkle with flour, let stand in a cold place. Fry in butter or lard. If dipped in egg and rolled in bread crumbs, they will look nicer.

Potatoes and fish may be boiled together if preferred.

134. Kalahakkelusta. — Fish Hash.

Ota kylmää, perattua kalaa ja sama määrä kylmiä keitetyjä perunoita ja hakkaa ne erikseen hienoksi, mausta suolalla ja pippurilla. Sulata pannussa vähän voita tai rasvaa, keitä siinä yksi sipuli hienonnettuna. Pane kala ja perunahakkelus siihen ja seottele kunnes se on läpeensä kuumennut. Paista sitten ruskeaksi alta. Käännä kuten omeletti ja kaada vadille.

Chop separately cold, boned fish and equal amount of cold boiled potato, season with salt and pepper. Melt some butter or lard in a frying pan, fry one chopped onion in it. Put the fish and potato in the pan, stirring until hot. Let fry until brown underneath. Fold as an omelet and turn onto a platter.

135. Kalaa maitosoosin kanssa. — Creamed Fish.

Valmista maitokastike 1 ruokalusikallisesta voita, 1 ruokalusikallisesta jauhoja ja 1½ kupillisesta maitoa; mausta suolalla, pippurilla ja sipulinmehulla, viimeksi lisää 2 munanruskuaista. Pane 2 kupillista kylmää kalaa paloteltuna ja ruodot poistettuna sekaan. Paista voidellussa muotissa, leipäjauhetta ripoteltuna päälle, kohtalaisen kuumassa uunissa siksi että ruskistuu.

Make a milk sauce of 1 tablespoon of butter, 1 tablespoon flour and 1½ cups of milk. Season with salt, pepper and onion juice. Last of all add 2 yolks of egg. Mix with 2 cups of fish, cut finely and the bones removed. Bake in a buttered mold, sprinkled with bread crumbs in a moderate oven until brown.

136. Keitettyä kalaa. — Boiled Fish.

Cod, Pike, Pickerel, Perch, Salmon, Shad, Sea Bass, Trout, Whitefish, Halibut, Herring, Haddock ja Mackerel keitetään sääntöjen mukaan. Otetaan vadille, suomukset ja nahka poistetaan. Tarjotaan erilaisten säämöissä mainittujen kastikkeiden kanssa. Keitettyihin ahveniin valmistetaan kastike

voista, jauhoista ja kalanliemestä. Viimeksi seotetaan joukkoon hienonnettua ruohosipulia ja persiljaa.

Boil Cod, Pike, Pickerel, Perch, Salmon, Chad, Sea Bass, Trout, White Fish, Halibut, Herring, Haddock, Mackerel as directed. Lift onto a platter, remove the scales and skin. Serve with any kind of sauce given for fish. Boiled perch may be served with sauce made of butter, flour and fish stock, flavored with chopped parsley and chives.

137. Kalaputinki. — Fish Pudding.

2 kupill. tähteeksi jäänyttä kalaa	2 cups remains of fish
1½ kupill. kermansekaista maitoa	1½ cups rich milk
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
1 ruokalusikall. leipäjauhetta	1 tablespoon bread crumbs
1½ teelusikallista suolaa	1½ teaspoons salt
½ sipulia	½ onion
1 ruokalusikallinen sitruunanmehua	1 tablespoon lemon juice
Hienoa persiljaa ja pippuria	3 eggs
3 munaa	Chopped parsley and pepper

Kalasta erotetaan ruodot ja hienonnetaan lihamyllyllä, sipuli paistetaan voissa, lisätään leipäjauhe ja maito ja yhdistetään vähitellen hieromalla kalan kanssa. Munat vatkattuna pannaan sekaan ja seos hierotaan siivilän läpi, suola, pippuri, sitruunanmehu ja vähän hienoa persiljaa pannaan sekaan. Seos kaadetaan voideltuun muottiin ja paistetaan uunissa, vesias-tiaan asetettuna.

Riisiryynien kanssa voi myöskin valmistaa putinki täh-teeksi jääneestä kalasta. 1 kupillinen riisiä keitetään pehmeäksi, hienonnettu kala, voi, suola ja pippuri pannaan sekaan. Viimeksi vatkatut munat.

Remove the bones and force the fish through a meat grinder, fry the onion in butter, add bread crumbs and milk, mix with fish rubbing well. Add the eggs beaten to a froth. Force the mixture through a strainer, add salt, pepper, lemon juice and some chopped parsley. Pour into a buttered mold. Bake in oven in a pan of water.

Rice may be used for fish pudding. Boil 1 cup of rice until tender. Mix with chopped fish, butter, salt and pepper. Last of all add the eggs beaten well.

138. Lohiputinki. — Salmon Pudding.

1 kupillinen riisiryyniä	1 cup rice
1 kvartti maitoa	1 quart milk
3 munaa	3 eggs
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
½ sipulia	½ onion
Suolaa, pippuria ja vähän sokeria	½ pound salmon
½ paunaa lohta	Salt, pepper and dash of sugar

Riisiryynit keitetään vedessä puolipehmeäksi. Vesi siivilöidään pois ja maito kiehautettuna pannaan sekaan, sekä

mausteet. Viimeksi lohi paloteltuna (jos lohi on suolasta, liotetaan siitä suola pois). Paistetaan voidellussa muotissa. Tarjotaan voisulan kanssa.

Boil the rice until half done. Strain. Mix with boiled milk and seasonings. Last of all add the salmon cut in fine pieces. (If salmon is salty, it should be soaked first). Bake in a buttered mold. Serve with melted butter.

139. Sillilaatikko. — Molded Herring.

2 silliä	2 herrings
1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
2 kupillista hyvää maitoa	2 cups rich milk
$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
$\frac{1}{2}$ sipulia	$\frac{1}{2}$ onion
3 munaa	3 eggs
Vähän pippuria ja sokeria	Some pepper and sugar

Sillit liotetaan, ruodot ja nahka erotetaan ja jauhetaan hienoksi lihamyllyssä. Hienonnettu sipuli keitetään voissa, siihen lisätään leipäjauhe ja maito sekä vatkatut munat joka sitten vähitellen seotetaan sillin sekaan, maustetaan. Seos kaadetaan voideltuun muottiin ja paistetaan vesiastian ase-tettuna.

Soak the fish, remove the bones and skin, force through a meat chopper. Cook the chopped onion in butter, add bread crumbs, milk and eggs beaten. Stir gradually into the fish, season. Put in a buttered mold, bake in oven in a pan of water.

140. Sillilaatikko perunain kanssa. — Molded Herring with Potatoes.

2 silliä	2 herrings
4 kupillista keitettyä tai raa-koja perunoita	4 cups boiled or raw potatoes
$\frac{1}{2}$ sipulia	$\frac{1}{2}$ onion
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
3 kupillista maitoa	3 cups milk
3 munaa	3 eggs
Hienoa persiljaa ja pippuria	Chopped parsley and pepper

Liötetusta sillistä erotetaan nahka ja ruodot. Muotti voidellaan, viipaleiksi leikatut perunat ja paloitetu silli ladotaan kerroksittain muottiin, niin että pohja ja päällikerros on perunoita. Hienonnettu sipuli pannaan sillikerrosten päälle ja voisulaa kaadetaan viimeksi. Munat vatkataan, lisätään maito, pippuri ja persilja; kaadetaan muottiin. Hienoa leipäjauhetta ripotellaan päälle ja paistetaan uunissa. Lohesta valmistetaan perunain kanssa samalla tavalla.

Soak the fish, skin and bone. Spread a mold with butter, fill alternately with layers of potatoes and herring having potatoes on the bottom and on the top of the dish. Place the chopped onion on the layers of fish and pour melted butter over the

top. Beat the eggs, add milk, pepper and parsley, pour into the mold. Sprinkle with bread crumbs. Bake. Salmon may be used in the same way with potatoes.

141. Kalamureketta. — Fish Farce.

1½ paunaa kalan lihaa, haukea	1½ pounds fish, pike or bass
tai kuhaa raavittuna	3 cups cream
3 kupillista kermaa	5 eggs
5 munaa	½ pound butter
½ paunaa voita	¼ pound white bread
¼ paunaa valkosta leipää	Salt and pepper
Suolaa ja pippuria	

Liha raavitaan nahasta ja ruodot poistetaan, jauhetaan lihamyllyllä moneen kertaan. Pane kala puukuppiin tai huhmariin ja nuiji hyvästi, lisäämällä vähittäin vaahdoksi vatkatua voita ja munanruskuaiset yksittäin. Leipä liotetaan kermassa ja pannaan vähitellen kalaseokseen, jatketaan hieromista siksi että seos on kuohkean näköistä. Viimeksi pannaan vaahdoksi vatkatut valkuaiset ja mausteet. Pane seos voideltuun muottiin, kansi päälle vesiastiaan uuniin ja paista 1—1½ tuntia. Tarjotaan sieni-, rapu-, kapris- tai sitruunakastikkeen kanssa.

Scrape the fish off the skin, remove bones, force through a meat chopper several times. Place the fish into a wooden bowl and pound well adding slowly the butter rubbed to a cream, and yolks of egg one by one. Soak the bread in the cream, add gradually into the mixture, continue rubbing until frothy. Last of all add the whites of egg beaten stiff and the seasonings. Bake in oven in a pan of water covered for 1 to 1½ hours. Serve with mushroom, lobster, caper or lemon sauce.

142. Kala-timboleja. — Fish Timbales.

1 pauna ruodittua kalaa	1 pound fish, boned
6 unssia voita	6 ozs. butter
2 unssia leipää	2 ozs. bread
1½ kupillista kermaa	1½ cups cream
4 munaa	4 eggs
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Raavittu kala jauhetaan lihamyllyssä useaan kertaan, nuijataan hyvästi puukupissa, voi hierottuna vaahdoksi lisätään vähitellen ja munanruskuaiset yksitellen, sekä leipä liotettuna kermassa. Jatketaan hieromista siksi, että seos on hyvin kuohkeata. Vatkatut munanvalkuaiset ja mausteet pannaan viimeksi sekaan. Paistetaan timboli-muoteissa vesiastiaan asetettuna, voideltu paperi päällä. Tarjotaan muoteista pois kaadettuna erilaisten kastikkeiden kanssa.

Force the fish through a meat chopper several times. Pound well in a wooden bowl, add gradually the creamed butter, yolks of egg one by one and the bread soaked in cream. Continue rubbing until the mixture becomes very fluffy. Last of all add the whites of egg beaten stiff and seasonings. Bake in timbale molds in a pan of water covered with buttered paper. Unmold, serve with any kind of sauce given for fish.

143. Lohi-mousse. — Salmon Mousse.

1 naula lohta	1 pound salmon
2 munan valkuaista	2 egg whites
2 kupillista paksua kermaa	2 cups whipping cream
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Kala raavitaan nahasta ja ruodot poistetaan, jauhetaan lihamyllyllä moneen kertaan ja nuijataan hyvästi, joko huhmarissa tai puukupissa. Munanvalkuaiset pannaan vähitellen ja seos hierotaan siivilän lävitse. Tämän jälestä pannaan kalaseos kattilaan tai ruukkuun joka asetetaan jääveteen, ja kerma vähitellen hyvästi vispilöiden seotetaan sekaan. (Kerma on kaadettava vähissä erin varovasti, sillä se helposti juoksettuu). Maustetaan suolalla ja pippurilla. Muotti, jossa on reikä keskellä, koristetaan truffelillä ja hienolla persiljalla, kalaseos pannaan varovasti siihen. Paistetaan vesiastian asetettuna, voideltu paperi päällä noin 15 minuuttia tai siksi että sormella painaessa tuntuu kiinteälle. Kaadetaan vadille ja tarjotaan Hollannin- tai rapukastikkeen kanssa.

Seosta on paras koetella ennen paistamista, panemalla kiehuvaan veteen lusikalla pieni kokkare. Jos seos tuntuu kovalta lisätään vähän kermaa, päinvastaisessa tapauksessa kovenetaan se munanvalkuaisella. Voi valmistaa ajoissa ja säilyttää jääkaapissa.

Scrape the fish off the skin, remove the bones, grind several times, pound well, in a wooden bowl. Add the whites of egg slowly and rub the mixture through a sieve. Place the fish into a saucepan or a jar, leave the jar in ice water, adding gradually the cream to the fish. Beat well. Season with salt and pepper. Garnish a soufflé mold with truffles and chopped parsley, fill with the mixture. Bake in a pan of water covered with buttered paper about 15 minutes or until firm when touched with finger tips. Unmold onto a platter, serve with Hollandaise or lobster sauce.

Test the mixture before baking by dropping some of it with a spoon into boiling water. If it feels hard, add a little cream or if too soft, harden with a white of egg. May be prepared earlier and kept in icebox until baking time.

144. Kylmää lohta. — Cold Salmon.

Lohi keitetään sääntöjen mukaan, nahka otetaan kuumana ollessa pois ja asetetaan vadille jäähtymään. Paksu majoneesikastike kaadetaan päälle, niin että kala kokonaan peittyy. Vati reunustetaan salaatin lehdillä ja lehtien päälle ryhmiin asetetaan kuutioiksi leikeltyjä keitettyjä juureksia, kuten perunoita, artisokkia, punajuuria, porkkanoita, kukkakaalia, palkopapuja, vihreitä herneitä, tomaattia ja sieniä, mitä sattuu olemaan käsillä. Majoneesikastiketta ja liemestä valmistettua hyytelöä voi panna sitruunan puoliskoista valmistettuihin kuppeihin, tai kovaksi keitetyn munan puoliskoihin, joista ruskuai-

set on otettu pois, kalan ympärille. Munanruskuiset hienonnettuna voi ripottaa kalan päälle. Juurekset ja vihannekset valellaan ranskalaisella salaatikastikkeella. Kaikista kaloista valmistetaan kylmää kalaa samaan tapaan, poistamalla ensin selkäruoto ja pienet ruodot.

Cook the salmon as directed. Skin while it is hot, place on a platter to cool down. Cover with rich mayonnaise. Garnish the platter with lettuce leaves. Arrange neatly on the leaves boiled vegetables cut in cubes. Potatoes, artichokes, beets, carrots, cauliflower, string beans, green peas, tomatoes and mushrooms may be used. Cups made of halves of lemon or halves of whites of hard-boiled eggs may be filled with mayonnaise or salmon jelly and placed around the fish. The fish may be sprinkled with hard boiled yolks of egg chopped. Moisten the lettuce leaves and vegetables with French dressing. Cold fish may be prepared of all kinds of fish in the same way, removing first all the bones from them.

145. Kylmää kuhaa. — Cold Bass.

Kalasta otetaan kyljykset (fillet), nahka ja ruodot poistetaan ja palotellaan yhtä suuriin osiin. Suolaa, pippuria ja sitruunanmehua pannaan päälle ja annetaan seisoa 10 minuuttia. Kalapalaset asetetaan pannuun, pieni voipalanen jokaisen päälle ja vähän kalanlientä. Pannaan uuniin voideltu paperi päällä 15 minuutiksi. Nostetaan jäähtymään. Kalapalaset asetetaan tomaattiviipaleiden päälle vadille ja keitetty muna-viipale pannaan kalan päälle. Valellaan paksulla majoneesikastikkeella. Koristetaan ympäri salaatinlehdillä, ravunpyrstöillä, sitruunanviipaleilla ja kalanliemestä valmistetulla hyytelöllä. Kaikista kaloista valmistetaan kylmää kalaa samalla tavalla.

Raise the fillets of the fish, remove the skin and bones and cut in pieces of equal size. Sprinkle with salt, pepper and lemon juice, let stand for 10 minutes. Place the pieces of fish in a pan with a dot of butter on each, add same fish stock. Bake covered with buttered paper 15 minutes. Remove from oven, let cool. Arrange the fish on slices of tomato on a platter having a slice of egg on each piece. Cover with rich mayonnaise. Garnish around with leaves of lettuce, crab-tails, slices of lemon and aspic made of liquor of the fish.

All kinds of fish may be prepared in the same way.

146. Kastike kylmälle kalalle. — Sauce for Cold Fish.

1½ kupillista kalanlientä kiehautetaan, saotetaan 1 ruokalusikallisella perunajauhoja. Vatkaa kolme munanruskuaista, lisää 1 ruokalusikallinen sokeria ja 1 sitruunanmehu, kaada vähitellen seottaen hyvästi kalanliemen sekaan, kuumenna vaan ei saa kiehua. Mausta suolalla, pippurilla ja hienoksi hakatulla persiljalla ja kaada kalan päälle. Kaikkiin kylmiin kaloihin voi käyttää tätä kastiketta. Kun kastike on jäähty-

nyt voi lisätä majoneesi-kastiketta sekaan jos haluaa. Koristeeksi kylmiin kaloihin voi käyttää oliivia, hienonnettua pickle-siä, caprista ja kovaksi keitettyjä munia.

Boil $1\frac{1}{2}$ cups of fish stock, thicken with 1 tablespoon of cornstarch. Beat 3 yolks of egg, add 1 tablespoon sugar and juice of 1 lemon; pour gradually mixing well into the fish stock. Heat, taking care not to boil it. Season with salt, pepper and chopped parsley. Pour over the fish. This sauce may be used for all kinds of cold fish. When cold the sauce may be mixed with mayonnaise according to taste. Cold fish may be garnished with olives, pickles, caper and hard boiled eggs.

147. Kalasalaattia No. 1. — Fish Salad No. 1.

Seota majoneesikastikkeeseen kylmää halibut, tai mitä kylmää kalaa sattuu olemaan paloteltuna, kovaksi keitettyjä munia hienonnettuna ja hienonnettuja picklessiä tai kurkkuja paloteltuna. Tarjoa salaatinlehtien päällä.

Mix any kind of cold fish cut in pieces with mayonnaise. Add hard boiled eggs, chopped cucumber cut in pieces and chopped pickles. Serve on lettuce leaves.

148. Kalasalaattia No. 2. — Fish Salad No. 2.

2 ruokalusikallista liivakkoa sulatetaan $\frac{1}{2}$ kupilliseen vettä. Lisää 1 kupillinen kalanlientä, kuumenna siksi että liivakko sulaa ja anna jäähtyä. Kun seos alkaa hyytyä lisää $\frac{1}{2}$ kupillista majoneesikastiketta ja vispaa siksi että kovettuu. Pane $1\frac{1}{2}$ kupillista vispattua kermaa sekaan ja viimeksi 2 kupillista kylmää kalaa kuutioiksi paloteltuna. Kastele kalamuotti liivakkovedellä, pane seos siihen ja anna hyytyä. Tarjoa vadilla, salaatinlehtiä ja kurkkuja ympärillä, valeltuna ranskalaisella kastikkeella.

Melt 2 tablespoons of gelatine in $\frac{1}{2}$ cup of water. Add 1 cup of fish stock, heat until the gelatine is melted, let cool. When the mixture begins to thicken, add $\frac{1}{2}$ cup of mayonnaise, whipping it until firm. Mix with $1\frac{1}{2}$ cups of whipped cream and last of all add 2 cups of cold fish cut in cubes. Moisten the fish mold with water mixed with gelatine, put the mixture in, let thicken. Serve on a platter having lettuce leaves and cucumber around the fish. Pour French dressing over.

149. Lohihyytelö. — Salmon à la Aspic.

Kala pannaan kiehumaan suolan, pippurin ja laakerin lehdien kanssa. Kun se on kypsä, nostetaan jäähtymään. Liemen jäähdytyä, valmistetaan siitä hyytelö: 2 kupillista kalanlientä, 1 kupillinen tomaattia, $\frac{1}{2}$ sitruunan mehu, 2 ruokalusikallista liivakkoa ja kaksi munanvalkuaista vähän vatkatuna. Kaikki

luetellut aineet pannaan kattilaan ja seotetaan tulella siksi että alkaa kiehua. Nostetaan syrjään ja annetaan hiljallensa kiehua 5 minuuttia eli siksi että liemi näyttää kirkkaalta. Siilataan tiheän vaateen läpi. Vähän hyytelöä kaadetaan muottiin, koristetaan kovaksi keitetyllä munalla ja persiljalla. Kalapalaset ladotaan sievästi muottiin ja hyytelö vähitellen kaadetaan päälle. Asetetaan muutamaksi tunniksi kylmään paikkaan. Kaadetaan vadille, koristetaan salaatinlehdillä, tomaatti-viipaleilla, sitruunalla ja persiljalla. Syödään majoneesikastikkeen kanssa.

Lahnasta valmistetaan hyytelö samalla tavalla.

Boil the fish with salt, pepper and a bay leaf. When done lift off to cool. Prepare a jelly of 2 cups of fish stock (cold), 1 cup of tomato, juice of $\frac{1}{2}$ lemon, 2 tablespoons of gelatine and 2 whites of egg lightly beaten. Put all the ingredients mentioned above into a saucepan, stir over the fire until boiling. Lift aside, let simmer 5 minutes or until clear. Strain through a fine cloth. Pour some of the jelly into a mold, garnish with hard boiled egg and parsley. Lay the fish nicely on top of it in the mold and fill the mold slowly with the jelly.

Place in cold place for a few hours. Unmold onto a platter, garnish with lettuce, slices of tomato, lemon and parsley. Serve with mayonnaise.

Trout à la Aspic may be made in the same way.

150. Halibuthyytelö. — Halibut à la Aspic.

Kala ja hyytelö valmistetaan kuten edellinen. Muottiin asetetaan ensin hyytelökerros, sen päälle kala ja pieniä sievästi leikattuja porkkanan ja punajuuren palasia ripotellaan kalan päälle, sitten ohut kerros majoneesikastiketta yksinään tai vispatulla kermalla seotettuna, edelleen jatketaan hyytelökerros, sitten kala ja majoneesi. Viimeksi hyytelökerros. Annetaan seisoa muutamia tunteja. Tarjoa koristettuna salaatinlehdillä, tomaateilla, kurkulla y.m., kastiketta runsaasti mukana. Hyytelön voi valmistaa ilman selvittämättä munanvalkuaisilla.

Prepare the fish and the aspic as directed above. Put a layer of aspic on the bottom of the mold, on the top of it arrange the fish nicely with carrots and beets cut in cubes. Then a layer of mayonnaise plain or mixed with whipped cream. Continue filling the mold alternately with layers of aspic, fish and mayonnaise. Lay aspic on the top. Let stand for a few hours. Serve garnished with lettuce leaves, tomato and cucumber, etc., having plenty of dressing on. May be prepared without using whites of egg to make the aspic clear.

151. Ankeariashyytelö. — Eel à la Aspic.

Ankerias puhdistetaan, selkäruoto otetaan pois. Suuremmat kalat palotellaan 3 tuuman pituisiin palasiin. Suolaa, pippuria ja sitruunan mehua pannaan päälle ja kalojen anne-

taan seisoa 10 minuuttia. Kääritään rullaan ja sidotaan rihmalla lujasti kiinni. Pannaan tulelle kiehuvaan veteen, suolan, pippurin ja sipulin kanssa ja annetaan hiljallensa kiehua siksi että ovat pehmeät. Nostetaan jäähtymään. Liemestä valmistetaan hyytelö samalla tavalla kun lohihyytelöön. Kalakäärylät leikataan veitsellä poikittain viipaleisiin ja asetetaan joko muottiin hyytymään, kuten lohihyytelö, tai vähän hyytelöä kaadetaan vadille, kalapalaset asetetaan päälle ja valellaan hyytelöllä. Hyytelöidyt palaset asetetaan ympyrään vadille, hyytelöä palasina asetetaan keskelle. Ympäriä koristetaan tomaateilla, sitruunalla ja salaatinlehdillä, käyttäen runsaasti kastiketta.

Keitetynä hiljasella tulella vähässä liemessä, ei tarvitse käyttää paljon liivakkoa, koska ankerias sisältää paljon liivakko-ainetta.

Clean the fish, remove the backbone. Cut larger fishes in pieces 3 inches thick. Sprinkle with salt, pepper and lemon juice, put aside for 10 minutes. Roll together and fasten with string. Boil slowly with salt, pepper and onion until tender. Lift off to cool. Make aspic of the fish stock as directed for salmon. Cut the rolls crosswise in slices and place in a mold to set with the aspic. Or pour some aspic on a platter, lay the slices of fish over it, cover with aspic. Arrange the jellied pieces on a platter in a ring, place bits of jelly in the center, garnish around with tomato, lemon and lettuce leaves.

Containing much gelatine themselves, the eels, if cooked on a slow fire in a small quantity of water, require very little gelatine.

152. Hummerihyytelö. — Lobster à la Aspic.

Valmista tuoreista keitetyistä hummereista tai säilyhummereista. Hyytelö valmistetaan kalanliemestä, samalla tavalla kuin kylmään loheen. Hummerit paloteltuna asetetaan muottiin, kauniimmat palaset pohjalle ja reunoille, loput keskelle. Hyytelö kaadetaan päälle ja annetaan hyytyä.

Use fresh boiled lobsters or canned ones. Make an aspic of fish stock, same as directed for salmon. Lay the lobster cut in pieces in a mold, having the nicest pieces on the bottom and on the sides. Fill the mold with the aspic. Let set.

153. Kalavatkuli. — Fish Chowder.

3 paunaa tuoretta kalaa
4 kupillista perunoita
1 sipuli
½ paunaa suolattua sianlihaa
3 kupillista maitoa
3 ruokalusikallista voita
Pippuria, suolaa
Crackersiä

3 pounds fresh fish
4 cups potatoes
1 onion
½ pound salt pork
3 cups milk
3 tablespoons butter
Salt, pepper and crackers

Erota kalasta ruodot ja palottele tuuman suuruisiin paloihin. Paista sipuli voissa, siilaa sipulit ja pane voi takasin

pannuun jossa paistat kalan palaset. Leikkaa silava kuutioksi, kastele jauhoissa ja paista vähän voim kanssa, mutta ei saa ruskistua, siilaa ja pane keitetty perunat rasvan sekaan ja anna kiehua vähän aikaa. Lado kattilaan kerroksittain perunoita, kalaa, sianlihaa ja sipulia. Ripota suolaa ja pippuria päälle. Kaada vähän kalanlientä tai vettä päälle ja anna kiehua 10 minuuttia. Lisää kuumennettu maito, vähän voita, hienoa persiljaa ja maidossa liotetut crackersit ja anna kiehahtaa.

Aseta kalaseos vadille, peitä se lionneilla crackersillä ja kaada lientä päälle. Maidon asemasta voi käyttää muhennettuja, siilattuja tomaattia.

Remove the bones, cut the fish in pieces 1 inch thick. Fry onion in butter, strain. Put the butter back in the frying pan to fry the fish in. Cut the pork in cubes, roll in flour, fry in a little butter taking care not to brown the pork. Drain. Put the boiled potatoes in the drippings, fry for a while. Place layers of potato, fish and pork alternately into a kettle. Sprinkle with salt and pepper. Add a little fish stock into the kettle. Cook for 10 minutes. Add heated milk, some butter, chopped parsley and crackers soaked in milk. Boil quickly.

Put the chowder on a serving dish, cover with soaked crackers, pour the sauce over. Instead of milk stewed strained tomatoes may be used.

154. Simpukkavatkuli. — Clam Chowder.

3 pinttia kalanlientä tai vettä
1 kvartti simpukoita
1 keskikokoinen sipuli
6 unssia suolattua sianlihaa
1 peruna
1 porkkana
1 tomaatti
1 teelusikallinen hienoa persiljaa
1 teelusikallinen suolaa
½ teelusikallista pippuria
1 ruokalusikallinen voita
2 ruokalusikallista jauhoja
2 kupillista maitoa tai kermaa
Muskotti-kukkaa
Crackersiä

3 pints fish stock or water
1 quart clams
1 middle sized onion
6 ozs. salt pork
1 potato
1 carrot
1 tomato
1 teaspoon chopped parsley
1 teaspoon salt
½ teaspoon pepper
1 tablespoon butter
2 tablespoon flour
2 cups milk or cream
Mace and crackers

Pane simpukat tulelle omassa liemessään ja anna kiehua muutama minuutti. Leikkaa sianliha kuutioksi ja paista hienonnetun sipulin kanssa. Hämmennä jauhot joukkoon ja kaada simpukan- ja kalanliemi hiljallensa sekaan. Pane peruna, porkkana ja tomaatti kuutioiksi leikattuna sekaan ja keitä siksi että ovat pehmeät. Lisää palasiksi leikatut simpukat, mausteet, persilja, crackersit ja maito. Anna kiehahtaa ja vie tarjolle.

Place clams on fire in their own liquor, let boil a few minutes. Cut the pork in cubes, fry with chopped onion. Stir flour in it and add the liquor and the fish stock slowly in the

pan. Put potato, carrot and tomato cut in cubes in the mixture, boil until they are tender. Add the clams cut in pieces, seasonings, parsley, crackers and the milk. Boil quickly. Serve

155. Hummerivatkuli. — Lobster Chowder.

2 kupillista hummeria paloteltuna kuutioiksi	2 cups lobster cut in pieces
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
1 ruokalusikallinen jauhoja	1 tablespoon flour
1 pieni sipuli	1 small onion
4 kupillista maitoa	4 cups milk
2 ruokalusikallista hienonnettua crackersiä	2 tablespoons cracker crumbs
Suolaa ja paprikaa	Salt and paprika

Pane voi ja sipulit hienonnettuna kattilaan ja keitä 5 minuuttia; siilaa sipulit pois ja lisää voim sekaan jauhot ja crackersit, maito, paloittelut hummerit ja mausteet. Kiehauta ja vie tarjolle.

Cook the butter with onion (chopped) in a saucepan for 5 minutes. Strain the butter, add flour and cracker crumbs, milk, lobster meat and season. Boil quickly and serve.

156. Ahvenvatkuli. — Perch Chowder.

4 paunaa ahvenia	4 pounds perch
5 ruokalusikallista voita	5 tablespoons butter
3 ruokalusikallista vehnäjauhoja	3 tablespoons flour
2 ruokalusikallista suolaa	2 tablespoons salt
3 ruokalusikallista hienoa persiljaa	3 tablespoons chopped parsley
1 sipuli hienonnettuna	1 chopped onion
4 kupillista vettä	4 cups water
1 pippuria	Pepper

Kalat suomustetaan, puhdistetaan ja huuhdellaan. Hierotaan sisältä suolalla ja mäti pannaan kaloihin takasin. Kalat asetetaan voideltuun kattilaan kerroksittain; voita, suolaa, pippuria, jauhoja, sipulia ja persiljaa väliin. Lämmintä vettä kaadetaan päälle ja annetaan hiljallensa kiehua 20—30 minuuttia. Nostetaan vadille, kastike kaadetaan päälle ja pieniä perunoita ympärille.

Scale the fish, clean and rinse. Rub inside with salt and place the roe back into the fish. Lay the fish in a buttered saucepan having butter, salt, pepper, flour, parsley and onion between the layers of fish. Cover with hot water, let simmer 20 to 30 minutes. Place on a platter, pour the sauce over and lay small potatoes around the fish.

HUMMERIT (Lobsters), RAVUT (Crabs), OISTERIT (Oysters) ja SIMPUKAT (Clams).

Hummerit ovat enimmin käytettyjä maaliskuusta marraskuuhun. Pienemmät, noin 2 paunan painoiset ovat parhaat käytettäväksi. Pane hummeri tulelle kiehuvaan veteen, pyrstö edellä, ruokalusikallinen suolaa sekaan ja keitä 10 minuuttia paunaa kohti.

PAAHDETTU HUMMERI (BROILED LOBSTER).

Hummeri asetetaan selälleen, terävällä veitsellä halastaan keskeltä alikuorta suoraan päästä alkaen pyrstöön asti; sisukset erotetaan.

Ravut (Crabs). Kovakuoriset ravut ovat eniten käytettyjä toukokuusta elokuuhun. Pehmeäkuoriset heinä- ja elokuussa. Kovakuoriset ravut keitetään 15 minuuttia ja jätetään samaan veteen jäähtymään. Kun ovat jäähtyneet erotetaan kuori ja lihat otetaan kauniisti pois.

Oisterit (Oysters) ovat eniten käytetyt toukokuusta syyskuuhun. Suuren ravintoarvonsa ja halvan hintansa vuoksi ovat arvokas lisä ruuan valmistuksessa. Pienet oisterit ovat parhaat käyttää raakana tarjottavaksi. Ne ladotaan lautaselle, syvempiin kuoriinsa, joitten välille asetetaan hienonnettua jäätä. Keskelle lautasta asetetaan sitruunan neljännes, sen alle koristeeksi persiljaa. Jokaista pöydässä olijaa kohden lasketaan 5—6 oisteria.

Raakana tarjottavat oisterit pitää olla tuoreita, hyvästi huuhdeltuja ja kastetaan vesiastiaan. Neste siilataan tiheään vaatteen lävitse.

Cracker-jauhe on parempaa käyttää oisteriin kun leipäjauhe.

Oisterit on keitettävä omassa liemessään, ainoastaan äkisti kiehumaan asti. Enempi keittäminen muuttaa ne kovaksi.

Simpukat (Clams) tarjotaan raakana samoin kun oisterit. Pienemmät ovat parhaat.

Keitettäväksi käytettävät simpukat pestään harjalla moneksi vedessä. Pannaan kattilaan, hyvin vähän kuumaa vettä sekaan. Kansi pannaan päälle ja annetaan hiljalleen kuumeta kunnes kuoret aukenevat. Liemi siilataan tiheään vaatteen lävitse.

157. Hummeri á la Newburg. — Lobster á la Newburg.

Leikkele 2 kupillista keitettyä hummeria tuuman suuruisiin kuutioihin. Pane 2 ruokalusikallista voita kattilaan ja hummeripalaset; mausta suolalla ja pippurilla. Pane kansi päälle ja anna hiljallensa kiehua noin 5 minuuttia. Lisää vä-

hän Sherry viiniä tai sitruunan mehua, kaksi munan ruskuaista vatkatuna ja seotettuna kupillisen kuumennetun kerman kanssa. Pudistele kattilaa tulella kunnes seos on seottunut. Voi myöskin raakojen munanruskuaisten asemasta käyttää keitettyjä ruskuaisia hierottuna siivilän lävitse, silloin ei seos lämmittäessä juoksetu.

Cut 2 cups of boiled lobster in dices 1 inch thick. Put 2 tablespoons of butter in a saucepan, add the lobster, season with salt and pepper. Cover, let simmer about 5 minutes. Add some sherry or lemon juice, 2 yolks of egg beaten and mixed with 1 cupful of hot cream. Shake the pan over the fire until the mixture becomes thick. Instead of raw yolks of egg boiled ones may be used rubbed through a sieve. When boiled yolks are used the mixture will not curdle.

158. Paistettu hummeri. — Fried Lobster.

Perkaa keitetty hummeri. Palottele pyrstöliha neljään ja suuremmat kynsilihat kahteen osaan. Pyörittele leipäjauheessa. Paista hyvässä keitinrasvassa. Tarjoa tartare-soosin kanssa.

Clean 1 boiled lobster. Cut the tail meat in quarters and the meat of claws in halves. Roll in bread crumbs, in egg and again in bread crumbs. Fry in lard. Serve with tartare sauce.

159. Paahdettu hummeri. — Broiled Lobster.

Valmistetaan sääntöjen mukaan. Asetetaan voidellun paahtimen päälle ja paahdetaan 8 minuuttia lihapuolelta, käännettään ja paahdetaan 6 minuuttia kuoren puolelta. Pannaan vähän voita, suolaa ja pippuria päälle ja asetetaan uuniin muutamaksi minuutiksi. Sakset avataan.

Prepare for broiling as directed. Place on a buttered broiler; broil for 8 minutes on meat side, turn over and continue broiling for 6 minutes on shell side. Sprinkle with salt and pepper, dot with butter. Put in oven for a few minutes. Open the claws.

160. Uunissa paistettu hummeri. — Baked Lobster.

Valmistetaan sääntöjen mukaan kuten paahdettu hummeri. Asetetaan paistinpannuun, ripotetaan suolaa, pippuria, voita ja leipäjauhetta päälle. Paistetaan kuumassa uunissa noin 15 minuuttia, vallellaan pannussa olevalla liemellä.

Prepare for baking as directed. Put in a frying pan, sprinkle with salt and pepper, dot with butter, add a sprinkling of bread crumbs. Bake in a hot oven for 15 minutes, basting with drippings in pan.

161. Hummerimuhennos. — Stewed Lobster.

Otetaan 2 kupillista kuutioiksi leikeltä keitettyä hummeria. Keitä 1 ruokalusikallinen voita ja 1 sipulinviiipale paloitteluna, lisää siihen 1 ruokalusikallinen jauhoja ja 1 kupillinen

hyvää maitoa sekä hummerit. Mausta suolalla ja paprikalla ja anna seoksen kiehahtaa. Ennen tarjolle viemistä lisää vähän Sherry viiniä tai sitruunan mehua, kaksi munanruskuista vispattuna $\frac{1}{2}$ kupillisen kerman kanssa. Heiluttele vähän aikaa tulella.

Have 2 cups of boiled lobster cut in cubes. Cook 1 tablespoon of butter with a slice of onion, add 1 tablespoon of flour, 1 cup of rich milk and the lobster. Season with salt and paprika. Bring to boiling. Before serving add some sherry or lemon juice, 2 yolks of egg beaten with $\frac{1}{2}$ cupful of cream. Shake over the fire for a minute.

162. Hummeri-kotletteja. — Lobster Cutlets.

2 kuppia hienonnettua hummeria maustetaan suolalla, pippurilla, vähällä sitruunan mehulla ja hienonnetulla persiljalla. Maitosoosia noin kupillinen seotetaan sekaan että se on parhaiksi kovaa ja kaksi kovaksi keitettyä munanruskuista, tai yksi raaka ruskuainen. Jätetään seisomaan vähäksi aikaa jään päälle. Muodostetaan kotleteiksi, kastellaan leipäjauheessa, munassa ja vielä leipäjauheessa, paistetaan syvässä keitinrassassa. Tarjotaan tartare- tai tomaattisooisin kanssa. Voi myöskin kastella vaan jauhoissa ja paistaa pannussa.

Season 2 cups of lobster, cut in fine pieces, with salt, pepper, some lemon juice and chopped parsley. Mix with a cupful of milk sauce and 2 yolks hard boiled or one raw yolk. Place on ice for awhile. Form into cutlets, roll in bread crumbs, dip in egg and roll in bread crumbs again. Fry in deep lard. Serve with tartare or tomato sauce. The cutlets may be rolled in flour and fried in butter.

163. Hummeri-kalopsi. — Scalloped Lobster.

Paloteltu keitetty hummeri seotetaan vähän maitosooisin kanssa, lisätään kovaksi keitetty munanruskuainen, vähän muskottia, pippuria, suolaa ja sitruunan mehua. Tällä seoksella täytetään kuoret, leipäjauhetta ripotetaan päälle ja muutamia pieniä voipaloja. Pistetään uuniin ruskistumaan. Tarjotaan kalanliemestä ja kermasta valmistetun kastikkeen kanssa.

Seosta paistetaan myöskin muotissa ja silloin voi tehdä sen löysemmäksi. Maitosooisin asemasta voi käyttää leipäjauhetta. Silloin pannaan kerroksittain hummeria muottiin, leipäjauhetta, suolaa ja pippuria väliin. Maitoa johon on vispattu pari munaa, kaadetaan päälle ja pieniä voipaloja. Asetetaan uuniin.

Have 1 lobster boiled and cut the meat in cubes. Mix with some milk sauce, yolk of a hard boiled egg, some mace, pepper, salt and lemon juice. Fill the shell with this mixture, dredge with bread crumbs, dot with butter. Brown in oven. Serve with sauce made of fish stock and cream.

May be baked in a mold and made thinner than directed above. Instead of milk sauce bread crumbs may be used. Fill

the mold with layers of lobster having bread crumbs, salt and pepper between the layers. Cover with milk mixed with 2 eggs, dot with butter. Bake.

164. Hummeri sienien kanssa. — Lobster with Mushrooms.

2 kupillista keitettyä humme- ria paloitetuna	2 cups boiled lobster diced
2 kupillista sieniä paistettuna ja paloitetuna	2 cups fried mushrooms cut in pieces
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
1 ruokalusikallinen jauhoja	1 tablespoon flour
1 sipulinviiipale	1 slice of onion
1 kupallinen maitoa tai kermaa	1 cup milk or cream

Keitä hienoksi hakattu sipuli voissa, lisää jauhot, sienet, hummeri, mausteet ja kuumennettu maito tai kerma ja anna seoksen kuumeta. Nosta tulelta ja lisää vähän sitruunan mehua tai Sherry viiniä. Tarjoa joko vadilla paahdettuja leivän palasia ympärillä, tai ravun kuorien sisällä leipäjauhetta ja voipalasia päälle pantuna. Annetaan ruskistua uunissa.

Cook the chopped slice of onion in butter, add flour, mushrooms, lobster, spices and milk or cream hot, bring to boiling. Remove from fire, add some lemon juice or sherry. Serve on a platter having toast around, or fill lobster shells with the mixture, sprinkle with bread crumbs, dot with butter. Brown in oven.

165. Hummeri voin kanssa. — Buttered Lobster.

Hummerista erotetaan varovasti liha, että kuoret säilyvät kokonaisina. Liha palotellaan pieniin kuutioihin, maustetaan suolalla, pippurilla ja sitruunan mehulla. Kuoret täytetään, vähän voisulaa kaadetaan päälle ja pistetään uuniin kuumenemaan. Tarjotaan koristettuna ympäriltä hummerin jaloilla.

Remove the meat from the shells taking care so as not to break the shells. Cut the meat in small cubes, season with salt, pepper and lemon juice. Fill the shells, pour some melted butter over. Heat in oven. Serve garnished with lobster claws.

166. Rapu-kotletteja. — Crab Cutlets.

2 kupillista keitettyä ja paloi- tettua ravunlihaa	2 cups crab meat boiled and cut in pieces
1 kupillinen paksua maitokas- tiketta	1 cup rich milk sauce
½ teelusikallista suolaa	½ teaspoon salt
Vähän sipulin mehua ja pippuria	1 teaspoon chopped parsley
1 teelusikallinen hienonnettua persiljaa	Some onion juice and pepper

Sekota kaikki aineet maitosoosin sekaan ja yksi raaka munanruskuainen (voi olla ilman munaakin). Anna seisoa kylmässä paikassa 1 tunti. Muodosta chopsin näköisiksi, kastele leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa, paista syvässä rasvassa. Tarjoa tartare- tai hollannin-soosin kanssa.

Stir all the ingredients with the milk sauce, add 1 raw yolk of egg (may be made without egg). Let stand for an hour in a cold place. Form into cutlets, roll in bread crumbs, dip in egg, roll in bread crumbs again. Cook in deep lard. Serve with tartare- or Hollandaise sauce.

167. Täytettyjä rapuja. — Deviled Crabs.

8 rapua	
1 kupillinen kermaa tai maitoa	8 crabs
1½ ruokalusikallista voita	1 cup cream or milk
1 ruokalusikallinen jauhoja	1½ tablespoons butter
1 ruokalusikallinen hienon-	1 tablespoon flour
nettua persiljaa	1 tablespoon chopped parsley
½ teelusikallista sitruunan-	½ teaspoon lemon juice
mehua	¼ cup chopped mushrooms
¼ kupillista hienoksi hakattua	1 teaspoon salt
sientä	2 hard boiled yolks of egg
1 teelusikallinen suolaa	
2 kovaksi keitetyn munan rus-	
kuaista	

Voista, jauhoista, kermasta tai maidosta tehdään kastike. Lisää kovaksi keitetyn munan ruskuainen hienonnettuna ja rapuliha sekaan, sekä vähän sinappia jos haluaa. Seotetaan hyvästi. Ravun kuoret pestään, täytetään tällä seoksella, ripotetaan leipäjauhetta päälle ja pieniä voipaloja. Paistetaan uunissa ruskeaksi. Tarjotaan servetin päällä.

Prepare a sauce of butter, flour and milk or cream. Add the yolks chopped and the meat. Season with mustard according to taste. Stir well. Wash the shells, fill with the mixture, sprinkle with bread crumbs, dot with butter. Brown in oven. Serve on a platter.

168. Rapu sienien kanssa. — Crabs with Mushrooms.

2 kupillista paloteltua keitet-	2 cups crab meat boiled and
tyä ravun lihaa	cut in pieces
1½ kupillista sieniä paloteltuna	1½ cups mushrooms chopped
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
1 ruokalusikallinen jauhoja	1 tablespoon flour
Suolaa, pippuria ja sitruunan-	Salt, pepper and lemon juice
mehua	1 slice of onion
1 sipulinviiipale	1 cup milk
1 kupillinen maitoa	

Keitä sipuli hienonnettuna voin kanssa, lisää jauhot, sienet, ravunliha, mausteet ja maito ja anna seoksen kiehahtaa. Nosta tulelta, lisää vähän Sherry viiniä ja kermaa. Tarjotaan kuumana.

Samalla täytteellä voi täyttää myöskin ravun kuoret; seos silloin saa olla kovempaa. Pane leipäjauhetta ja voipaloja päälle ja pistä uuniin ruskistumaan.

Cook the onion with butter, add flour, mushrooms, crab meat, spices and milk. Boil quickly. Remove from fire, add some sherry and cream. Serve hot.

Or fill the crab shells with the mixture. (Can be harder than the mixture above). Sprinkle with bread crumbs, dot with butter. Brown in oven.

169. Rapu á la Charlotte. — Crab á la Charlotte.

$\frac{1}{4}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{4}$ cup milk
$\frac{1}{4}$ pakkaa liivakkoa	$\frac{1}{4}$ package gelatine
2 ruokalusikallista majoneesi-kastiketta	2 tablespoons mayonnaise
4 ruokalusikallista kermaa	4 tablespoons cream
Keitetyt ravut kuoritaan ja liha palotellaan	Boiled crab

Liivakko seotetaan maidon sekaan. Kun se on jäähtynyt, lisätään siihen vähitellen majoneesi-kastike ja viimeksi vispatu kerma. Pienet muotit koristetaan truffelillä, pohjalle kaadetaan seosta. Kun se on hyytynyt pannaan sen päälle ravun lihan palasia ja viimeksi seosta, annetaan hyytyä. Tarjotaan muotista poiskaadettuna, koristettuna salaatin lehdillä.

Dissolve the gelatine in milk. When cool, add gradually the mayonnaise and the whipped cream. Garnish individual molds with truffel, cover the bottom with some of the mixture. When firm, cover with a layer of crab meat. Have a layer of the mixture on the top. Serve unmolded, garnish with lettuce leaves.

170. Rapu á la Mayonnaise. — Crab á la Mayonnaise.

Puhdista ja pese ravun kuoret ja täytä ravun lihalla, johon on sekoitettu majoneesikastiketta. Koristetaan päältä punapippurilla ja truffelillä. Tarjotaan salaatinlehtien kanssa koristettuna servetin päällä.

Scrape and rinse the crab shells. Fill with crab meat mixed with mayonnaise. Garnish the top with red pepper and truffel. Serve on a platter. Garnish with lettuce leaves.

171. Paistettu oisteri. — Fried Oysters.

Huuhtelee ja pyyhi suuren kokoisia oisteria, ripottele suolaa ja pippuria päälle. Pyörittele ne ensin crackerin muruissa, siten munassa ja taas crackerin muruissa. Paista äkisti paljossa voissa, tai keitinrasvassa, muutama oisteri kerrallaan. Tarjoa sitruuna-voin kanssa.

Toinen tapa paistaa oisteria: 2 kupillista oisteria hienonetaan ja sekoitetaan 2 kupillisen leipäjauheen kanssa, lisätään 2 munaa, suolaa ja pippuria ja kostukkeeksi joko kermaa tai oisterin lientä. Annetaan seisoa. Pannaan lusikalla rasvaan ja paistetaan molemmin puolin ruskeaksi.

Wash and wipe large oysters. Sprinkle with salt and pepper. Roll in cracker crumbs, dip in egg, roll again in cracker crumbs. Fry quickly in deep butter or lard a few oysters at a time. Serve with lemon butter.

Another way: Chop 2 cups of oysters, mix with 2 cups of bread crumbs, add 2 eggs, salt and pepper; dilute with cream or oyster liquor. Let stand. Drop into lard by spoonfuls, cook until brown on both sides.

172. Paahdettu oisteri. — Broiled oysters.

Huuhtelee ja pyyhi yhdenkokoisia oisteria, ripottelee suolaa ja pippuria päälle, kastelee voisulassa ja lada rasvatulle paahtimelle. Paahda molemmin puolin kirkkaalla tulella muutamia minuutteja. Tarjoa paahdettujen voideltujen leipäviipaleiden päällä noin 3—4 jokaiselle. Valellaan vähän voi-sulalla ja sitruunan mehulla. Tarjotaan sitruunavoin kanssa.

Oisterit tulevat kauniimman näköisiä jos ne ennen paahtamista kastellaan hienossa leipä- tahi cracker-jauheessa.

Rinse and wipe equal-sized oysters, sprinkle with salt and pepper, dip in butter and lay on a buttered broiler. Broil for a few minutes over a clear fire on both sides. Serve on buttered toast having 3 or 4 oysters on each. Baste with melted butter and lemon juice. Serve with lemon butter.

The oysters will look nicer, if rolled in bread crumbs before broiling.

173. Pannuoisteria. — Panned Oyster.

2 kupillista oisteria
2 ruokalusikallista voita
Pippuria ja suolaa

2 cups oysters
2 tablespoons butter
Salt and pepper

Pane voi pannuun jossa on kansi, kun se on kuumennut pane oisterit, suola ja pippuri ja heiluttelee tulella siksi että ne läpeensä kuumenee. Siivilöi oisterit ja lisää liemeen vähän kermaa. Kaada oisterien päälle ja tarjoa.

Put the butter in a pan having a cover on. When melted add the oysters salt and pepper. Shake over the fire until hot. Drain the oysters, add some cream to the drippings. Pour the gravy over the oysters. Serve.

174. Uunissa paistettu oisteri. — Baked Oysters.

Puhdista ja pese kuoret hyvästi monella vedellä. Pistä uuniin siksi että kuoret aukenevat. Poista varovasti päällikuori ja pane pyöreään kuoreen kolme oisteria jokaiseen, ripota suolaa, pippuria, pieni voipalanen ja leipäjauhetta päälle. Pane uuniin siksi että leipäjauhe ruskistuu.

Clean and rinse the oysters in shells changing the water several times. Keep in oven until the shells open. Remove carefully the upper shells, put 3 oysters in each deep half of the shells, sprinkle with salt and pepper, place a little dot of butter on each. Dredge with bread crumbs. Bake in oven until the bread crumbs are brown.

175. Taikinassa paistettuja oisteria. — Oysters Fried in Batter.

Vatkaa 3 munanruskuaista, lisää 1 kupillinen maitoa, 1 ruokalusikallinen voita sulatettuna, 1 teelusikallinen suolaa, ½ teelusikallista leivospulveria seotettuna 1½ kupillisen kans-

sa jauhoja. Viimeksi 3 munan valkuaista kovaksi vatkattuna. Taikina saa olla kovanlaista. Vähän sitruunanmehua voi käyttää mausteena. Pese ja kuivaa suurenlaisia oisteria, kasta taikinaan ja paista voissa tai keitinrasvassa. Tarjoa servetin päällä koristettuna sitruunalla ja persiljalla tartare- tai sitruunavoin kanssa.

Beat 3 egg yolks, add 1 cup of milk, 1 tablespoon of butter melted, 1 teaspoon of salt, $\frac{1}{2}$ teaspoon of baking powder mixed with $1\frac{1}{2}$ cups of flour. Last of all add 3 egg whites beaten stiff. Have the batter thick. Some lemon juice may be used for flavor. Rinse and wipe large oysters, dip in batter, fry in butter or lard. Serve on a napkin garnished with lemon and parsley. Serve with tartare sauce or lemon butter.

176. Muhennettu oisteri. — Stewed Oysters.

2 kupillista oisteria	2 cups oysters
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa tai kermaa	$\frac{1}{2}$ cup milk or cream
1 ruokalusikallinen jauhoja	1 tablespoon flour
2 munanruskuaista	2 yolks of egg

Pese ja kuivaa oisterit. Kuumenna voi pannussa, pane oisterit siihen ja keitä muutamia minuuttia. Siivilöi oisterit, lisää jauhot liemeen sekotettuna maidon kanssa, ja anna kiehahtaa, viimeksi ruskuaiset ja oisterit. Heiluttele tulella siksi että saottuu. Tarjoa paahdetun leivän, pasteijan tai timbolin kuorissa. Sieniä paloteltuna voi käyttää seassa, tai tarjota suurien paistettujen sienien päällä.

Rinse and wipe the oysters. Melt the butter in a pan, add the oysters, cook for a few minutes. Drain, add to the drippings the flour mixed with milk, let boil quickly. Last of all mix with the egg yolk and the oysters. Shake over the fire until thick. Serve on toast or in patty shells. May be mixed with chopped mushrooms or served on the top of large mushrooms fried whole.

177. Oisteri-kalopsi. — Scalloped Oysters.

Puhdista ja siilaa 1 painti oisteria. Sekota $\frac{1}{2}$ kupillista voita ja $1\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta. Voitele muotti ja pane kerroksittain leipäjauhetta ja oisteria, suolaa ja pippuria. Päällimmäinen kerros leipäjauhetta. Sekota sama määrä oisterin lientä ja kermaa tai maitoa, kaada muotti lähes täyteen. Paista kuumassa uunissa 20—30 minuuttia. Tarjoa samassa astiassa.

Clean and drain 1 pint of oysters. Mix $\frac{1}{2}$ cup of butter and $1\frac{1}{2}$ cups of bread crumbs. Butter a mold and dredge with bread crumbs. Lay alternately oysters and bread crumbs into the mold, sprinkling with salt and pepper and having a layer of bread crumbs on the top. Mix equal parts of oyster liquor and milk or cream to fill the mold with. Bake in a hot oven for 20 or 30 minutes. Serve in the mold.

178. Oisteria makaroonien kanssa. — Oysters with Macaroni.

Keitä $\frac{1}{2}$ paunaa makaroonia tuuman pituisiin palasiin taiteltuna suolatussa vedessä pehmeäksi. Siilaa ja huuhto hyvästi kylmällä vedellä. Pane voideltuun muottiin kerroksittain makaroonia ja oisteria, suolaa ja pippuria oisterien päälle. Viimeinen kerros makaroonia jonka päälle ripotat juustojauhetta ja pieniä voipaloja. Paista 20—30 minuuttia.

Makaroonien asemasta voi käyttää myöskin pinaattia tai riisiä.

Boil $\frac{1}{2}$ pound of macaroni broken in pieces 1 inch long in salted water until tender. Strain and rinse well in cold water. Fill a buttered mold with alternating layers of macaroni and oysters having the oysters sprinkled with salt and pepper. Lay macaroni on the top, sprinkle with grated cheese, dot with butter. Bake for 20 or 30 minutes.

Instead of macaroni spinach or rice may be used.

179. Täytettyjä oisteria. — Deviled Oysters.

1 paini oisteria	1 pint oysters
4 ruokalusikallista voita	4 tablespoons butter
3 ruokalusikallista jauhoja	3 tablespoons flour
$\frac{3}{4}$ kupillista maitoa	$\frac{3}{4}$ cup milk
Sitruunanmehua, hienoa persiljaa	Lemon juice, chopped parsley
Suolaa, pippuria, sinappia	Salt, pepper, mustard
1 munanruskuainen	Yolk of egg

Siilaa ja hienonna oisterit. Valmista kastike voista, jauhoista ja maidosta; lisää siihen munanruskuainen vatkatuna, oisterit, sitruunan mehu, persilja ja mausteet. Pane seos puhdistettuihin, voideltuihin oisterinkuoriin, päällystä leipäjauheella ja paista kuumassa uunissa 15 minuuttia. Tarjoa lautasilla noin 3 jokaisella, koristettuna sitruunalla ja persiljalla.

Drain and chop the oysters. Prepare a sauce of butter, flour and milk, add a egg yolk beaten, oysters and lemon juice, parsley and spices. Put the mixture into clean buttered oyster shells, dredge with bread crumbs and bake in a hot oven for 15 minutes. Serve on plates, 3 on each, garnished with lemon and parsley.

180. Oisteri mykyjä. — Oyster Fritters.

$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
2 munaa	2 eggs
1 kupillinen jauhoja	1 cup flour
1 paini oisteria	1 pint oysters
1 teelusikallinen leivospulveria	1 teaspoon baking powder
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt

Vatkaa munat, lisää maito, jauhot ja leivospulveri, suola sekä hienoksi hakatut oisterit. Pane lusikalla kiehuvaan rasvaan ja paista ruskeaksi molemmilta puolilta. Tarjoa kuumana, sitruunaviipaleilla ja persiljalla koristettuna.

Beat the eggs, add milk, flour, baking powder and finely chopped oysters. Drop by the spoonful into boiling lard, cook until brown on both sides. Serve hot garnished with slices of lemon and parsley.

181. Oisterit silavan kanssa. — Oysters with Bacon.

Valikoi suuria oisteria, kuivaa ne, kääri jokaisen ympäri ohut silavanviipale (bacon), pistä tikulla kiinni, kastele jauhos-
sa ja paista äkisti pannussa. Tarjoa hyvin kuumana.

Choose large oysters, wipe, roll each one into a thin slice of bacon, fasten with a toothpick, dredge with flour and fry quickly in a pan. Serve very hot.

182. Oisterit hyidykkeen kanssa. — Oysters á la Aspic.

Oisterit pannaan tulelle, suolan, pippurin ja sitruunan me-
hun kanssa, annetaan kiehahtaa. Kuivataan, asetetaan vadille
kaksi riviin. Liemestä valmistetaan hyidyke, jolla valellaan
oistereita päältä, siksi että tulee kohtalaisen paksu kerros.
Asetetaan paahdetun leivän päälle, koristellaan punapippurilla,
sitruunalla ja hakatulla jellyllä.

Boil the oysters quickly with salt, pepper and lemon juice.
Wipe, put on a platter in two rows. Prepare an aspic of the
liquor in the pan to baste the oysters with, having a moderately
thick layer of aspic covering the oysters. Garnish with red
pepper, lemon and whipped jelly.

183. Paistettu simpukka. — Fried Clams.

Valmistetaan samaten kun paistettu oisteri.

Prepare the same as fried oysters.

184. Uunissa paistettu simpukka. — Baked Clams.

Valmistetaan samaten kun oisteri.

Bake same as baked oysters.

185. Simpukka muhennos. — Stewed Clams.

Ota 1 painti simpukoita, erota pehmeä osa ja hakkaa kova
osa hienoksi. Keitä suuri lusikallinen voita ja hienonnetut sim-
pukat, lisää 1 ruokalusikallinen jauhoja, $\frac{1}{2}$ kupillista simpukan
lientä ja keitä muutamia minuuttia. Pane sekaan pehmeä osa
simpukasta, kuppi kuumennettua kermaa, johon on seotettu
hyppysellinen soodaa ja anna kiehua pari minuuttia. Juuri
ennen tarjolle viemistä seota joukkoon vähitellen kaksi vatkat-
tua munan ruskuaista, johon on pantu vähän kermaa. Mausta
suolalla ja pippurilla. Tarjoa voideltujen paahdettuja leipien
päällä.

Have 1 pint of clams, remove the hard parts and chop fine. Cook a heaping tablespoon of butter with the chopped clams, adding 1 tablespoon of flour, $\frac{1}{2}$ cup of clam liquor, continue cooking for a few minutes. Mix 1 cup of scalded cream with soft parts of clams. Add a pinch of soda. Boil for 2 minutes. Shortly before serving add gradually 2 yolks of egg beaten with some cream. Season with salt and pepper. Serve on buttered toast.

186. Simpukka mykyjä. — Clam Fritters.

Valmista taikina 2 munasta, $\frac{1}{2}$ kupillisesta maitoa, $1\frac{1}{2}$ kupillisesta jauhoja, 1 teelusikallisesta leivospulveria, vähän suolaa ja sitruunanmehua. Ota painti simpukoita, hakkaa ne hienoksi, mausta suolalla ja pippurilla ja lisää taikinaseokseen. Pane lusikalla kumaan rasvaan kiehumaan kolme tai neljä kerrallaan. Kun ne ovat ruskettuneet, aseta harmaalle paperille valumaan. Tarjoa servetin päällä koristettuna sitruunalla ja persiljalla.

Make a batter of 2 eggs, $\frac{1}{2}$ cup of milk, $1\frac{1}{2}$ cups of flour, 1 teaspoon of baking powder, some salt and lemon juice. Have 1 pint of clams, chop fine, season with salt and pepper, add to the batter. Drop by spoonfuls into boiling lard, cooking 3 or 4 at a time. When brown, drain on gray paper. Serve on a folded napkin garnished with lemon and parsley.

187. Täytetty simpukka. — Stuffed Clams.

Ota painti simpukoita ja hienonna ne. Liota 2 kupillista cracker-leipää samassa määrässä simpukan lientä ja maitoa. Mausta suolalla, paprikalla ja sitruunanmehulla. Viimeksi pane sekaan hienonnetut simpukat ja kolme munanruskuaista. Täytä simpukankuoret tällä seoksella. Ripottele päälle juustojauhetta, hienonnettua leipäjauhetta, sekä pieniä voipalasia; paista kuumassa uunissa siksi että leipäjauhe ruskistuu.

Paistetaan myöskin voidellussa muotissa ja tarjotaan samassa astiassa.

Chop a pint of clams. Soak 2 cups of crackers in clam liquor and milk mixed in equal parts. Season with salt, paprika and lemon juice. Last of all add the chopped clams and 3 yolks of egg. Stuff the shells with this mixture. Sprinkle with grated cheese, bread crumbs and dot with butter. Bake in a hot oven until the bread crumbs are brown.

May be baked in a buttered serving mold.

188. Simpukoita sienien kanssa. — Clams with Mushrooms.

Paista 1 sipuli hienonnettuna voissa, lisää 1 ruokalusikallinen jauhoja ja 1 painti simpukoita hienonnettuna, mausta suolalla, pippurilla ja vähällä sinapilla. Keitä noin 20—30 minuuttia. Ota tulelta ja lisää kolme munanruskuaista vatkat-

tuna, vähän vettä jos tarvitsee, noin 10 keskikokoista sientä paistettuna ja paloteltuna. Heiluta tulella siksi että saottuu ja tarjoa. Sieniä voi asetella kokonaisina vadin reunoille jos haluaa.

Fry 1 chopped onion in butter, add 1 tablespoon of flour and 1 pint of clams chopped; season with salt, pepper and some mustard. Cook for 20 or 30 minutes. Remove from fire, add 3 yolks of egg beaten, some water if desired, and 10 mushrooms of medium size chopped and fried. Shake over the fire until firm and serve. Garnish with whole mushrooms, if preferred.

189. Sammakonreisiä paistettuna. — Fried Frog Legs.

Nyle, puhdista ja kuivaa sammakon reidet, ripottele suolalla, pippurilla ja sitruunanmehulla ja anna seisoa vähän aikaa. Kuivaa, kastele leipäjauheessa, munassa ja leipäjauheessa, paista joko voissa tai rasvassa. Pane kansi päälle pannuun uuniin vähäksi ajaksi.

Skin, clean and wipe the frog legs; sprinkle with salt, pepper and lemon juice. Let stand for a while. Wipe, roll in cracker crumbs, dip in egg and roll in cracker crumbs again. Fry in butter or lard. Place the pan in oven covered for a few minutes.

190. Sammakko á la Poulette. — Frog á la Poulette.

Nyle ja puhdista sammakon reidet. Pane tulelle kiehuvaan veteen jossa on 1 ruokalusikallinen sitruunan mehua ja keitä kansi päällä muutamia minuuttia. Kuivaa ja keitä voissa, suolalla ja pippurilla maustettuna kansi päällä siksi että pehmiävät (voi myöskin keittää maidossa). Valmista kastike voista, jauhoista ja maidosta, mausta suolalla, pippurilla, sitruunan mehulla ja hienolla persiljalla. Pane viimeksi kaksi vatkattua munanruskuaista vähän kerman kanssa ja seottele tulella siksi että saottuu, vaan ei saa kiehua. Asettele reidet vadille, paistettuja sieniä ympärille ja kaada kastike päälle.

Skin and clean the frog legs. Place on the fire in boiling water mixed with a tablespoon of lemon juice. Parboil covered. Remove from the water, wipe and immerse in hot butter; season with salt and pepper. Cook covered until tender. (May be boiled in milk also.) Prepare a gravy of butter, flour and milk, season with salt and pepper, flavor with lemon juice and chopped parsley. Last of all stir into the gravy two yolks of egg beaten with some cream. Continue stirring over the fire until thick, taking care not to boil the gravy. Arrange the legs on a platter having fried mushrooms around. Pour the gravy over.

191. Meriäyriäiset. — Shrimps.

Valmista kastike 1 ruokalusikallisesta voita, 1 ruokalusikallisesta jauhoja ja 1 kupillisesta kermansekasta maitoa. Lisää 1 painti keitettyjä äyriäisiä sekaan ja kuumenna; maun-

ta suolalla, pippurilla ja sipulin mehulla. Viimeksi lisää kaksi munan ruskuaista seotettuna vähän kerman kanssa. Tarjotaan joko paistettuna muoteissa, leipäjauhetta ripoteltuna päälle, tai tomaattien sisällä. Silloin on kastikkeeseen käytettävä lihanlientä ja koverretun tomaatin voi panna sekaan, sekä äyriäiset paloteltava.

Prepare a gravy of tablespoon of butter, 1 tablespoon of flour and 1 cup of rich milk. Add 1 pint of boiled shrimps. Heat, season with salt, pepper and onion juice. Last of all add two yolks of egg beaten with some cream. Serve either baked in a mold or fill scooped tomatoes with the mixture. Instead of milk bouillon may be used and the scooped inside of tomato added to the mixture. Last of all stir in the shrimps cut in pieces.

192. Äyriäis-omeletti. — Shrimp Omelet.

$\frac{1}{2}$ kupillista keitettyä äyriäis-lihaa kuumennetaan pannussa voin kanssa, lisätään 3 munaa vatkatuna, johon on sekoitettu 3 ruokalusikallista maitoa tai kermaa, suolaa ja pippuria. Pannua heilutetaan tulella siksi, että muna saottuu. Kaada vadille ja-tarjoa.

Sieniä voi käyttää seassa. Paista ensin $\frac{1}{4}$ kupillista sieniä paloteltuna voissa 5 minuuttia; lisää äyriäiset ja munaseos. Käytä 1 eli 2 munaa enempi.

Heat with butter in a saucepan $\frac{1}{2}$ cup of boiled shrimps cut in pieces. Add 3 eggs beaten with 3 tablespoons of milk or cream. Season with salt and pepper. Shake over the fire until firm. Serve on a platter.

The shrimps may be used with mushrooms. Fry in butter $\frac{1}{4}$ cup of chopped mushrooms for 5 minutes. Add shrimps and eggs mixed with cream. 1 or 2 eggs may be used for shrimp and mushroom omelet.

LIHA. — MEAT.

Yleisiä sääntöjä lihan valmistuksessa. — Lihan paistamiseen on aina käytettävä lihaa joka on ollut ripustettuna muutamia päiviä, sillä äsken teurastetusta tulee sitkeä ja kova paisti. Jos lihaa tarvitsee puhdistaa, niin on pyyhe kastettava kiehuvaan veteen ja pyyhitään sillä liha puhtaaksi.

Paista lihaa ensimmäiset 15 minuuttia kuumassa uunissa, lisää vähän vettä ja anna sen perästä paistua vitkalleen.

Aseta liha pannuun nahkapuoli alaspäin.

Älä käytä lihaa kääntäessä haarukkaa, mehu vuotaa lihasta ja tekee sen kuivaksi.

Paahdettu härkäpaisti (Beefsteak) on parasta puolentoista tuuman paksuisena, siten että $\frac{1}{8}$ tuumaa kummaltakin puolelta on ruskeata ja keskikohta punasta.

Lihan keittämisessä jos tahdotaan säilyttää maku lihassa on se pantava tulelle kiehuvaan veteen, että valkuaisaine pin-

nalla hyytyisi ja estäisi lihanestettä vuotamasta pois. Pane suola kun liha on kiehunut 5 minuuttia. Kiehuta lihaa hiljalleen, että se tulisi mureaksi. Pidä kansi tarkasti suljettuna ettei maku haihdu ruuasta höyryn mukana.

Muhennoksia keitetessä on liha pantava tulelle kylmään veteen ja annettava äkisti ruveta kiehumaan, näin saadaan makua lihaan sekä liemeen. Suola lisätään kun keitto on alkanut kiehua ja vaahto kerätty pois pinnalta.

Lampaan lihaa heti kun se on teurastettu voidaan käyttää ainoastaan keittoihin ja muhennoksiin. Muutaman päivän perästä voidaan sitä käyttää paistettavaksi. Lampaan paistia käytetään joko keitettynä tai paistettuna; satulaa käytetään aina paistettuna; lapa, luuttomana, täytettynä ja paistettuna; kotletit paahdettuna ja kaula muhennokseksi.

Vasikanliha on parempaa käyttää heti tuoreena ja keitetävä lävitse kypsäksi.

193. Paahtopaistia. — Roast Beef.

Pyyhi liha kuumaan veteen kastellulla vaatteella. Aseta liha voideltuun pannuun nahkapuoli alaspäin ja pane kuumaan uuniin. Kun se on ruskettunut, ripottele suolaa pinnalle ja vähän kiehuva vettä kaadetaan pannuun. Paisti vaillellaan usein pannussa olevalla liemellä. Kun liha on puolikypsä, käännä se ja paista hiljallensa. Jos paisti ruskistuu liikaa, pannaan voideltu paperi päälle. Paistamiseen lasketaan aikaa 10—15 minuuttiin paunaa kohden. Aseta paisti vadille nahkapuoli ylöspäin. Kaada osa rasvasta pois ja valmista kastike joko jauhojen kanssa tai ilman jauhoja lisäämällä vähän vettä. Maustetaan tomaatilla, pippurilla ja suolalla.

Wipe the meat carefully with a cloth wrung out of warm water. Place the meat in a buttered dripping pan skin-side down. Put into a hot oven. When brown, sprinkle with salt and pour a little boiling water into the pan. Baste often with drippings. When half done turn it over and continue baking slowly. If getting too brown, cover the roast with buttered paper. Time for cooking 10 to 15 minutes per pound. Place the roast on a platter ribs down. Remove some fat from the pan. Prepare a gravy by adding flour and some water to the drippings (or use the drippings without flour). Season with tomato, pepper and salt.

194. Selkäliha-paisti. — Fillet of Beef.

Rasva irrotetaan kauniisti pois, että ei liha repeytyisi, sekä päällimmäinen kova nahka ja jänteet. Jos selkäliha on ohutta ja litteätä on se sidottava nauhalla kaksinkerroin. Pane voideltuun pannuun ohuita viipaleita silavaa ja silavan päälle asettele muutamia sipulinviiipaleita, keltajuuria, turnipsia ja selleriä. Pane selkälihapananen tämän päälle, sekä muutamia silavan viipaleita lihan päälle ja pane kuumaan uuniin. Kun se

on ruskettunut, ripottele suolaa päälle ja kaada $\frac{1}{2}$ kupillista lihanlientä pannuun, yksi laakerin lehti ja vähän persiljaa. Paistetaan 10 minuuttia paunaa kohden ja valellaan usein pannussa olevalla liemellä. Aseta liha vadille ja valmista kastike samasta liemestä kuorimalla rasva tarkasti pois. Lisää kastikkeeseen $\frac{1}{2}$ kupillista sienä ja anna kiehua 5 minuuttia. Jos ei ole kylliksi väriä pane 1 teelusikallinen sokeriväriä (Kitchen Bouquet) sekä vähän kermää. Kaada kastike vadille, asettele sienet ympäriille.

Remove the fat carefully so as not to make the meat look ragged. Trim off skin and fiber. If the fillet is thin, fold it once and tie with string. Place slices of pork on the bottom of a buttered dripping pan and put slices of onion, carrot, turnip and celery on the pork. Place the fillet on the vegetables and add a few slices of pork placing them on the top of the fillet. Bake in a hot oven. When brown sprinkle with salt and pour $\frac{1}{2}$ cup of bouillon into the pan; add 1 bay leaf and some parsley. Allow 10 minutes to each pound. Baste often with drippings. Place the meat on a platter, prepare a gravy of the drippings skimming off the fat carefully. Add $\frac{1}{2}$ cup of mushrooms to the drippings, let boil for 5 minutes. If not brown enough, use teaspoon of Kitchen Bouquet and some cream. Pour the gravy on the platter, garnish around with mushrooms.

195. Beef á la Mode. — Beef á la Mode.

Käytä noin 4 paunan suuruinen kappale selkäkuvelihaa. Silavoi liha sianlihalla, joka kastellaan suolassa ja pippurissa. Sido liha nauhalla ja ruskista sian rasvassa. Kun liha on ruskea, lisää ruokalusikallinen suolaa, $\frac{1}{4}$ teelusikallista pippuria, 1 sipuli, 2 porkkanaa, $\frac{1}{4}$ kupillista konjakkia, 1 kupillinen valkoviiniä (konjakin ja viinin asemasta voi käyttää vähän sitruunanmehua), 2 kupillista vasikanlientä tai vettä. Pane tiivis kansi päälle ja anna kiehua hiljalleen muutamia tunteja, kunnes liha on murea ja lisää lientä tarvittaessa. Nosta liha vadille, ota lanka pois ja valmista kastike samasta liemestä kuorimalla rasva pois.

Use a 4 pound piece of beef; brown with butter or pork. Smear with pork, dip in salt and pepper. Fasten with cord and brown in lard. When brown, add 1 tablespoon of salt, $\frac{1}{4}$ teaspoon of pepper, 1 onion, 2 carrots, $\frac{1}{4}$ cup of brandy, 1 cup of white wine (instead of brandy and wine use some lemon juice), 2 cups of veal stock or water. Cover tightly, let simmer for a few hours until tender adding stock if necessary. Lift the meat on a platter, remove the cord and prepare a gravy of drippings skimming off the fat first.

196. Patapaistia. — Pot Roast.

Neljän paunan kokoinen kappale paistetaan ruskeaksi voin tai sianlihan kanssa. Kun liha on hyvin ruskistunut, lisätään 1 sipuli, 1 keltajuurikas, 1 turnipsi hienonnettuna sekaan. Kie-

huvaa vettä tai lihanlientä kaadetaan sekaan puolen lihan korkeudelta ja annetaan kiehua tiiviin kannen alla, kunnes liha on mureaa. Kuori rasva, saota jauhoilla ja siilaa liemi puser-taen kasvikset siivilän lävitse, lisää lientä, sekä vähän kermaa siksi että kastike on kohtalaisen paksua.

Use a 4 pound piece of beef; brown with butter or pork. When well browned, add 1 onion, 1 carrot and 1 turnip cut in pieces to the beef. Half cover with boiling water or meat stock. Cook tightly covered until tender. Remove the fat, thicken with flour, strain the stock rubbing the vegetables through the strainer. Add meat stock and some cream until moderately thick.

197. Käärepaistia. — Boiled Steak.

2½ paunaa paistilihaa
4 unssia vasikanlihaa
3 unssia sianlihaa
5 ruokalusikallista leipä-
jauhetta

1 muna
1 kupillinen lihanlientä
½ sipulia
1 ruokalusikallinen hienonnet-
tua persiljaa
Suolaa ja pippuria

2½ pounds steak
4 ozs. veal
3 ozs. pork
5 tablespoons bread crumbs
1 egg
1 cup meat stock
½ onion
1 tablespoon chopped parsley
Salt and pepper

Otetaan 12 tuuman pituinen, 7 tuuman levyinen ja 1 tuuman paksuinen paistipalanen ja nuijataan hyvästi. Sirota vähän suolaa ja pippuria päälle. Jauha vasikan ja sianlihaa hienoksi. Seota leipäjauhe lihaliemeen, lisää sipuli paistettuna, muna, persilja, suola ja pippuri ja seota tämä seos lihan sekaan sekä hiero seosta hyvästi. Levitä täyte lihalle, kääri rullaan ja sido kiinni rihmalla. Pane voi pannuun, aseta liha siihen ja paista uunissa ruskeaksi, lisää sitten lihanlientä tai vettä ja paista $\frac{3}{4}$ tai 1 tunti usein vaellellä. Ota liha vadille, irrota rihma ja valmista kastike samasta liemestä, lisäämällä jauhoja, lientä ja kermaa.

Jos et tahdo kääriä rullaan voit ottaa kaksi lihapalaa, levitä täyte toisen päälle ja aseta toinen lihapala päälle, neulo syrjät kiinni ja paista kuten edellinen. Jos on sian rasvaa voi levittää päälle ja kasviksia ympärille niin tulee kastikkeeseen parempi maku.

Have a steak 12 inches long, 7 inches wide and 1 inch thick. Pound well. Sprinkle with salt and pepper. Grind the veal and the pork fine. Mix the bread crumbs with the meat stock, add the onion fried, egg, parsley, salt and pepper and add this to the ground meat beating well. Spread the mixture over the steak, roll together and tie with string. Melt some butter in a dripping pan, place the steak in it, bake in oven until brown. Add some meat stock or water, continue baking for $\frac{3}{4}$ or 1 hour basting often. Prepare a gravy of drippings by adding flour, stock and cream to it.

Or: Have two pieces of steak of equal-size, cover one with the mixture and place the other over it, sew the edges together. Bake as directed above. If preferred; spread the steak with pork fat and bake having vegetables around in the pan. It improves the taste of the gravy.

198. Lihamureke. — Meat Farce.

1 pauna naudan lihaa	1 pound beef
$\frac{1}{2}$ paunaa sian lihaa	$\frac{1}{2}$ pound pork
$\frac{1}{2}$ paunaa vasikan lihaa	$\frac{1}{2}$ pound veal
1 kupillinen kermaa tai maitoa	1 cup cream or milk
2 kupillista lihalientä tai vettä	2 cups bouillon or water
1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
2 munaa	2 eggs
1 sipuli	1 onion
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt
$\frac{1}{4}$ teelusikallinen pippuria	$\frac{1}{4}$ teaspoon pepper
4 ruokalusikallista voita	4 tablespoons butter

Jauha liha kahteen kertaan. Liota leipäjauhe lihaliemessä ja kermassa, munat vatkattuna lisätään sekaan ja seos pannaan lihan sekaan joka hierotaan notkeaksi. Sipuli hienonnetaan, keitetään voissa ja voi siivilöidään murekkeeseen; mausteet pannaan viimeksi. Kaada mureke voideltuun pannuun ja muodosta pitkänomaiseksi kaakuksi, tasoita pinta hyvästi ja voitele vatkatulla munalla, ripottele leipäjauhetta pinnalle ja paista uunissa noin 1—1½ tuntia, valellen usein ja lisätään vettä tai lihanlientä. Tarjotaan ruskean kastikkeen kanssa.

Voi valmistaa yksinomaan naudan lihastakin, vaan silloin on käytettävä munuaisrasvaa noin 3 unssia 2 paunaa lihaa kohden.

Käyttämällä murekkeeseen ainoastaan vasikan ja sianlihaa, jätetään leipäjauhe ja rasva pois, muna vatkattuna, kerma ja mausteet pannaan sekaan.

Käyttämällä tomaattia seassa antaa se hyvän maun.

Force the meat twice through a meat chopper. Soak the bread crumbs in bouillon, add cream and the eggs beaten. Mix with meat pounding well. Chop onion, fry in butter; strain the butter into the mixture, last of all add seasonings. Put in a buttered pan forming into a nice loaf, add a sprinkling of bread crumbs, bake from 1—1½ hours basting often and adding bouillon or water. Serve with a brown gravy.

May be made of beef only. Use suet instead of pork and veal; 3 ozs. of suet to a pound of beef.

Or if prepared of veal and pork only, bread crumbs and butter may be left out of it. Mix the meat with beaten eggs and cream, add seasonings. Tomato gives a good flavor to it.

199. Paahdettuja fillet pihviä. — Broiled Fillet of Beef.

Selkälihaa (tenderloin) palotellaan kahden tuuman paloihin, nuijataan vähän, ripotellaan suolaa ja pippuria, kastellaan voissa tai öljyssä. Paahdetaan ja tarjotaan Béarnaise-soosin kanssa.

Cut tenderloin into pieces two inches thick, pound lightly, sprinkle with salt and pepper, dip in butter or olive oil. Broil. Serve with Béarnaise sauce.

200. Paahdettu ja lihakakkuja. — Broiled Meat Cakes.

3 paunaa jauhettua lihaa
3 ruokalusikallista voita
Suolaa ja pippuria

3 pounds ground meat
3 tablespoons butter
Salt and pepper

Seota lihaan hierottu voi, suola ja pippuri ja hiero notkeaksi. Muodosta pyöreitä, ohuita kakkuja ja paahda joko paahtimen päällä tai paista pannussa. Jos seokseen pannaan pari munanvalkuaista tulevat ne kuohkeammiksi. Tarjoa ruskean kastikkeen kanssa paistettuja sipuliviipaleita asetettuna lihapalasiin päälle, tai persiljavoin kanssa.

Mix the meat with butter rubbed to a cream, season. Stir until smooth. Form into round thin cakes. Broil or fry in a pan. If mixed with two whites of eggs, the cakes will be fluffy. Serve with a brown gravy having sliced onions fried in butter on the top of cakes or may be served with parsley butter also.

201. Lihapullia. — Meat Balls.

1 pauna naudan lihaa jauhettuna
 $\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta
1 muna
 $\frac{1}{2}$ eli $\frac{3}{4}$ kupillista vettä tai kermaa
 $\frac{1}{2}$ sipulia paistettuna
2 ruokalusikallista voita tai sianrasvaa
Suolaa ja pippuria
1 tomaatti hienonnettuna

1 pound ground beef
 $\frac{1}{2}$ cup bread crumbs
1 egg
 $\frac{1}{2}$ or $\frac{3}{4}$ cup water or cream
 $\frac{1}{2}$ onion fried
2 tablespoons butter or lard
1 tomato cut in pieces
Salt and pepper

Liota leipä vedessä tai kermassa, lisää muna, tomaatti, liha, suola, sipuli ja pippuri. Hiero seos tasaiseksi. Muodosta pyöreitä pullia jauhotetussa kupissa tai kädellä, paista voissa tai rasvassa. Kastike valmistetaan pannussa olevasta liemestä lisäämällä vähän voita, jauhoja ja vettä, että tulee tavallisen paksua. Tomaatin voi jättää pois jos haluaa.

Soak the bread crumbs in water or cream, add egg, tomato, meat, salt, pepper and onion. Stir until smooth. Roll into round balls, fry in butter or lard. Make a gravy of drippings in the pan by adding some butter, flour and water until moderately thick.

May be made without tomato if preferred.

202. Mignon fillet. — Mignon Fillet.

Palottele selkäliha (fillet) tuuman paksuisiin viipaleisiin. Nuiji palaset ja muodostele pyöreiksi yhdenkokoisiksi palasiksi, ripota suolaa ja pippuria päälle ja paista voissa pannussa. Béarnaise kastike pannaan vadille ja lihapalaset ladotaan päälle. Paistettuja banania asetetaan ympärille.

Selkälihapaletit voi myöskin paistaa noin 4—5 minuuttia. Tarjotaan persilja-, sien- tai Sherry-soosin kanssa.

Cut filets into pieces, 1 inch thick. Pound the pieces and form into round cakes of equal-size, add a sprinkling of salt and pepper, fry in butter. Pour Béarnaise sauce in a serving platter, arrange the cakes on the top. Garnish around with fried bananas.

The filets may also be broiled for 4 or 5 minutes. Serve with parsley, mushroom or sherry sauce.

203. Uunissa paistettua paistia (Steak). — Sailor's Steak.

Sirloin steak tai mikä muu paisti tahansa joko ensin paahdetaan muutama minuutti tai ruskistetaan pannussa; pannaan kannelliseen pannuun eli casserole, 1 porkkana ja sipuli paloteltuna, 1 tomaatti tai vähän catsuppia, suolaa, pippuria ja persiljaa sekaan. Vähän vettä kaadetaan pannuun jossa liha on paistettu ja pannaan lihan päälle. Annetaan paistua kunnes kasvikset ovat pehmeät. Ilman kasviksia voi paistaa samalla tavalla vähän voipaloja päälle pantuna. Jos on sieniä, antavat ne hyvän maun pantuna sekaan.

Have a sirloin or any other kind of steak. Broil or fry for a few minutes. Place in a casserole with 1 carrot, 1 onion cut in pieces, 1 tomato or some tomato catsup, salt, pepper and parsley. Add a little water to the drippings in the frying pan, pour over the meat. Bake until the vegetables are tender. May be made without vegetables and dotted with butter. If mushrooms are added, they will give fine flavor to the meat.

204. Paisti sipulin kanssa. — Steak with Onions.

Kuumenna pannu, pane liha siihen, ripottele suolaa ja pippuria päälle sekä pieniä voipalasia tai sian rasvaa; kun liha on ruskea käännä se ja paista hiljallensa kunnes on kypsä. Paista sipulia erikseen tai lihan kanssa ja asettele paistin päälle vadille.

Tähteeksi jäänyttä paistia voi lämmittää seuraavalla tavalla. Ensin paistaa vähän sipulia ja sitten panna lihapalaletit sekaan ja kansi päällä paistaa lihapalaletit seassa.

Heat the frying pan, place the steak in, sprinkle with salt and pepper, dot with butter, or spread with lard. When brown, turn the meat over, continue frying until done. Fry onions; serve the steak having the onions on top of it on the serving platter.

Cold remainder of steak may be warmed, having the onions fried first, then the steak added to it into the pan. Cover and continue frying on a slow fire until hot.

205. Chauteaubriand. — Chauteaubriand.

Palottele sisäselkäliha 1½ tuuman paksuihin palasiin. Pehmitä niitä vähän nuijalla. Kastetaan sulatettuun voihiin tai suokaöljyyn. Lihapalaletit paistetaan äkkiä pannussa kummal-

takin puolen. Ripota suolaa ja pippuria päälle ja aseta lämpimälle vadille, pieni pala persiljavoita kullekin. Kaada pannuun vähän lihalientä ja kaada tämä kastike vadille.

Cut the center of fillets in pieces $1\frac{1}{2}$ inches thick, pound lightly. Dip in melted butter or olive oil. Fry quickly on both sides. Sprinkle with salt and pepper, place on a hot platter, having a little dot of parsley butter on the top of each. Add a little bouillon to the drippings in the pan. Pour this over the meat.

206. Hampurinpihvi. — Hamburg Steak.

Hakkaa pauna laihaa raakaa lihaa hyvin hienoksi, poistaen kaikki kalvot, niin tarkkaan kun mahdollista. Sekoita joukkoon sipulinmehua, suolaa, pippuria ja 1 muna. Muodosta seos pieniksi litteiksi kaakuiksi, kastele jauhoissa ja paista voissa. Valmista kastike lisäämällä voin sekaan jauhoja ja lihanlientä; mausta suolalla, pippurilla ja sitruunanmehulla. Kakut voi myöskin paistaa uunissa.

Chop 1 pound of lean beef very fine, remove all the fiber possible. Mix with onion juice, salt, pepper and 1 egg. Form into small patties, roll in flour, fry in butter. Prepare a gravy by adding flour and bouillon to the drippings in the pan. Season with salt and pepper. Flavor with lemon juice. The patties may also be baked in oven.

207. Paahdettu häränpaisti. — Broiled Beef Steak.

Paahdetuksi paistiksi käytetään porterhouse-, sirloin- ja round-nimityksiä. Porterhouse- ja sirloin-paistit ovat parhaimmat; round-paistissa on enempi jänteitä, eikä siis ole yhtä pehmeää. Paisti valmistetaan paahdettavaksi: Pyyhi vaatteella joka on kastettu kiehuvaan veteen, voitele rasvalla ja aseta voidellun paahtimen päälle, rasvanen ohut pää vartta kohden, rasva silloin vuotaa lihan päälle. Paahda kirkkaalla tulella ensin toinen puoli ruskeaksi, käännetään ja annetaan toinen puoli ruskistua. Asetetaan kuumalle vadille, ripotetaan suolaa, pippuria ja voipaloja päälle, pannaan uuniin muutamaksi minuutiksi; tarjotaan ruskean kastikkeen kanssa, paistettuja sipulinviipaleita päällä. Jos sieniä käytetään, ladotaan ne paistin päälle, kastike kaadetaan ympärille. Voidaan myös tarjota tomaatti-, sieni- eli Béarnaise-soosin tai persiljavoin kanssa.

Porterhouse, sirloin and round steak are used for broiling. Porterhouse and sirloin are the best, round steak having more fiber is not as tender. The steak is prepared for broiling by wiping it with a cloth wrung out of boiling water. Spread with grease. Place on a larded broiler having the fat edge next to the handle. Broil over a clear fire until brown on both sides. Place on a hot platter, sprinkle with salt, pepper and dot with butter. Put in oven for a few minutes. Serve with brown gravy having slices of fried onions on the top of meat. Pour the gravy over the meat. May be served also with tomato, mushroom or Béarnaise sauce or parsley butter.

208. Unkarilainen muhennus. — Hungarian Stew.

2½ paunaa luutonta lihaa
1 teelusikallinen suolaa
¼ teelusikallista pippuria
1 sipuli
4 ruokalusikallista voita
2 ruokalusikallista jauhoja
3 ruokalusikallista tomaattia
1 teelusikallinen sinappia
4 kupillista lihanlientä tai vettä

2½ pounds beef removed from bone
1 teaspoon salt
¼ teaspoon pepper
1 onion
4 tablespoons butter
2 tablespoons flour
3 tablespoons tomato
1 teaspoon mustard
4 cups bouillon or water

Leikkaa liha kuutioiksi ja paista voissa pannussa ruskeaksi, lisää sipuli hienonnettuna, mausteet ja jauhot ja anna vielä käristyä vähän aikaa. Pane liemi sekaan ja anna kiehua hiljallensa kansi päällä siksi että liha on murea. Kaada siivilöity tomaatti sekaan ja vähän kermaa; anna kiehahtaa ja pane tarjolle.

Cut the meat in cubes, fry in butter until brown, add chopped onion, seasonings and flour, continue frying for a little while. Pour the bouillon over the meat, let simmer until the meat is tender. Mix with strained tomato and a little cream. Bring to boiling. Serve.

209. Fillet munien kanssa. — Fillet of Beef with Eggs.

Tehdään kuten mignon fillet. Jokaisen lihapalan päälle asetetaan paistettu kinkkupalanen ja sen päälle (poached) muna. Valellaan päältä joko Hollannin kastikkeella tai hyvästi maustetulla maitokastikkeella.

Prepare as mignon fillets; place a slice of fried ham on each piece and a poached egg on top. Cover the whole with a rich milk or Hollandaise sauce.

210. Kaalikääryjä. — Cabbage Rolls.

Lihamureketta (jauhettua lihaa)
Leipäjauhetta, maitoa, munaa
Sipulia, pippuria, suolaa ja voita
¾ kupillista riisiryyniä
1 kaalinkerä
3 tai 4 ruokalusikallista voita
4 teelusikallista sokeria
4 teelusikallista suolaa

Ground meat
Bread crumbs, milk and eggs
Onion, pepper, salt and butter
¾ cups rice
1 head of cabbage
3 or 4 tablespoons butter
4 teaspoons sugar
4 teaspoons salt

Kiehauta kaalinkerä, irrota kaikki isot lehdet ja leikkaa varovasti keskisuoni pois. Keitä ryynit, paljossa vedessä kypsiksi, siivilöi ja seota lihan sekaan, samoin sisimmät pienemmät kaalinlehdet hienonnettuna ja paistettuna voissa. Tätä täytettä pannaan lehdille, kääritään kokoon ja ruskistutetaan molemmilta puolilta; ripottele suolaa sokeria ja pippuria päälle, kaada lihalientä pannuun ja pistä pannu uuniin. Paista niitä 1—

1½ tuntia ja käännä usein. Aseta vadille, valmista kastike samasta liemestä, lisäämällä vähän jauhoja ja kermaa, siilaa kastike kääryleille.

Make a mixture of ground meat, bread crumbs, milk, egg, onion, pepper, salt and butter.

Boil the cabbage whole. Remove the outside leaves and the tough stalk. Boil the rice in plenty of water, strain; mix with the meat. Add the small leaves of cabbage chopped and fried in butter. Place this mixture on leaves, one spoonful on each, roll together, brown on both sides, add a sprinkling of sugar, salt and pepper. Pour some bouillon into the pan, place the pan into oven. Bake from 1—1½ hours turning often. Arrange on a platter, make a gravy of the stock in the pan by adding flour and cream. Strain over the rolls.

211. Kaalin täyte. — Stuffing for Cabbage Rolls.

Amerikalaiseen tapaan valmistetaan kääryleiden täyte: 1 pauna hienonnettua naudan lihaa, johon seotetaan 1 pieni sipuli raastittuna, 2 tomaattia hienonnettuna, ½ kupillista keitettyjä riisiä; maustetaan suolalla ja pippurilla. Vähän etikkaa ja sokeria voi käyttää jos haluaa.

American way: Mix 1 pound of ground beef with 1 small onion grated, 2 tomatoes chopped and ½ cup of boiled rice. Season with salt and pepper. Add some vinegar and sugar, according to taste.

212. Täytettyä kaalinpäättä. — Stuffed Head of Cabbage.

Kaalinpää keitetään hiljallensa vähän aikaa ja nostetaan valumaan. Jäähdyttyä levitetään päällimmäiset eheät lehdet ympärille ja sisimmät lehdet irrotetaan, hakataan hienoksi ja paistetaan voissa ruskeaksi. Lihamurekkeeseen seotetaan paistettu kaali. Tätä seosta pannaan kaalin sisälle ja lehdet asetetaan peitteeksi päälle, kaalinpään muotoon. Sidotaan nauhalla ristiin ympäri. Pannaan voideltuun pannuun uuniin paistumaan. Kun se on ruskistunut päältä, ripotellaan suolalla ja pippurilla. Kiehuva lihanlientä kaadetaan pannuun jolla vallellaan kaali päältä ja varotaan ettei liemi pääse kuivumaan. Peitetään kannella ja annetaan paistua siksi että tuntuu pehmeälle.

Kaalin voi vielä täyttää sienijä- ja riisiseoksella. Hienonnettujen sienien sekaan pannaan muutama lusikallinen keitettyjä riisiä, vähän tomaattia, sulatettua voita ja suolaa. Sienien asemasta voi käyttää kastanjoita tai kananlihaa.

Cook a head of cabbage whole for ½ an hour; drain. When cool open the outer leaves and remove the inner leaves, chop finely. Fry in butter until brown. Mix the fried cabbage with meat farce. Stuff the cabbage with this mixture, close the cabbage upon itself. Tie with cord crosswise. Bake in a buttered pan. When brown on top, sprinkle with salt and pepper. Pour some boiling bouillon into the pan for basting the cabbage with. Have enough liquid in the pan. Cover, continue baking until tender.

The head of cabbage may be stuffed with rice mixed with mushrooms. Have chopped mushrooms, add a few spoonfuls of boiled rice, some tomato, melted butter and salt. Instead of mushrooms, chestnuts or cold chicken may be used.

213. Lihapiirakka. — Meat Pie.

Pane muottiin muutamia keitettyjä sipulinviiipaleita, kelta-juuria, turnipsia ja selleriä paloitetuna, sitten kerros kylmää lihaa, joko paistettua tai keitettyä kuutioiksi leikattuna; ripota suolaa ja pippuria päälle. Täytä astia näin kerroksittain ja kaada ruskeata kastiketta päälle. Päälystä muotti piirakka-taikinalla tai aseta tomaattiviiipaleita päälle. Ripota leipäjauhetta päälle ja paista uunissa noin 1 tunti.

Line a pie plate with boiled slices of onion, carrots, turnip and celery cut in pieces. Place a layer of cold meat fried or boiled cut in cubes on the vegetables. Fill the dish with alternate layers of vegetables and meat. Pour a brown gravy over. Cover with pie crust or lay slices of tomato on top; sprinkle with bread crumbs. Bake for 1 hour.

214. Lihakääryjä. — Meat Rolls.

2 paunaa luutonta naudan lihaa	2 pounds beef removed from bone
$\frac{1}{4}$ paunaa silavaa	$\frac{1}{4}$ pound pork
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
2 ruokalusikallista hienonnettua persiljaa	2 tablespoons chopped parsley
1 sipuli	1 onion
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Liha leikataan ohuisiin viipaleisiin ja nuijataan, eivät kuitenkaan saa rikkua. Sipulinmehua ja hienoa persiljaa levitetään lihapalasiin päälle, sekä silava leikattuna viipaleisiin. Maustetaan suolalla ja pippurilla. Lihapalaset kääritään lujasti kokoon ja sidotaan kiinni nauhalla, paistetaan ruskeiksi joka taholta. Kiehuvaa vettä tai lihanlientä kaadetaan päälle ja annetaan kiehua 1—1½ tuntia. Kastike valmistetaan samasta liemestä.

Cut beef into thin slices, pound taking care not to break the slices. Put onion juice and chopped parsley on the meat, add the pork cut in slices. Sprinkle with salt and pepper. Roll the slices tightly together, tie with string. Fry until all browned. Pour boiling water or meat stock over, let boil from 1—1½ hours. Make a gravy of the bouillon in the pan.

215. Piparjuuri lihaa. — Meat with Horseradish.

3 paunaa lapaa, kylkeä tai niskaa	3 pounds lean meat
3 kvarttia vettä	3 quarts water
2 ruokalusikallista suolaa	2 tablespoons salt
1 sipuli, 10 pippurinmarjaa	1 onion, 10 peppercorns

Liha pyyhitään kuumaan veteen kastetulla vaatteella, pannaan tulelle kiehuvaan veteen. Vaahto kuoritaan pinnalta ja

lisätään suola, pippuri ja sipuli. Liha saa kiehua kannen alla heikolla tulella, siksi että se on pehmeä.

Wipe the meat with a cloth wrung out of hot water. Put into boiling water. Cook skimming, add salt, pepper and onion. Continue boiling on a slow fire until tender.

Kastike:

2 ruokalusikallista voita
2 ruokalusikallista jauhvoja
3 kupillista lihanlientä tai maitoa
2 munanruskuaista
 $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista etikkaa
 $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista sokeria
4 eli 5 ruokalusikallista raastittua piparjuurta

Sauce:

2 tablespoons butter
2 tablespoons flour
3 cups bouillon or milk
2 yolks of egg
 $\frac{1}{2}$ tablespoon vinegar
 $\frac{1}{2}$ tablespoon sugar
4 or 5 tablespoons grated horseradish

Voi ja jauhot sekoitetaan kattilassa, lisätään liemi ja mausteet ja annetaan kiehahtaa. Nostetaan tulelta ja munanruskaiset vatkattuna pannaan sekaan ja viimeksi piparjuuri.

Mix the butter and flour in a saucepan, add bouillon or milk, season and bring to boiling. Remove from the fire, mix with yolks of egg and last of all the grated horseradish.

216. Lihaputinki makaroonien kera. — Meat Pudding with Macaroni.

1 pauna makaroonia
4 ruokalusikallista voita
 $\frac{1}{2}$ sipulia
2 kupillista lihanlientä tai kastiketta
1 pauna keitettyä jauhettua lihaa
3 eli 4 ruokalusikallista raastittua juustoa
Leipäjauhetta

1 pound macaroni
4 tablespoons butter
 $\frac{1}{2}$ onion
2 cups bouillon or sauce
1 pound boiled meat ground
3 or 4 tablespoons grated cheese
Bread crumbs

Makaroonit katkotaan ja keitetään pehmeäksi suolatussa vedessä; siilataan. Sipuli paistetaan voissa, liha pannaan sekaan ja paistetaan vähän aikaa. Lihanliemi tai kastike kaadetaan joukkoon, samoin juusto. Pannaan joko kerroksittain muottiin tai makaroonit sekoitettuna lihan kanssa. Paistetaan ruskeaksi. Makaroonien asemasta voi käyttää perunamuhennosta.

Break the macaroni in pieces, boil until tender in salted water; drain. Fry the onion in butter, add the meat to it, fry for awhile. Pour the bouillon or sauce into the pan, add the cheese. Fill a mold with layers of meat and macaroni or with macaroni and meat mixed together. Instead of macaroni mashed potatoes may be used.

217. Ragu. — Ragout of Beef.

2½ paunaa keitettyä tai paistettua lihaa

1 sipuli
2 ruokalusikallista voita
2 ruokalusikallista jauhoja
2 kupillista paistin soosia tai lihanlientä
Suolaa ja pippuria
2 ruokalusikallista tomaattia

2½ pounds boiled or fried meat
1 onion
2 tablespoons butter
2 tablespoons flour
2 cups bouillon or gravy
2 tablespoons tomato
Salt and pepper

Liha leikataan kuutioiksi. Sipuli kuoritaan ja hakataan hienoksi ja ruskeutetaan voissa; lihapalaset ja jauhot käristetään samassa. Lisätään lihanliemi, mausteet, sekä tomaatti ja kiehautetaan. Jos paistettua lihaa käytetään, annetaan lihan vaan kiehahtaa, paljosta kiehumisesta se käy sitkeäksi.

Cut the meat in cubes. Chop the onion and brown in butter with the meat and flour; add the bouillon, tomato and seasonings; boil quickly. When fried meat is used it will become tough, if boiled too long.

218. Lihamuhennus. — Beef Stew.

Paloittele liha 1—1½ tuuman suuruisiin palasiin, ruskistetaan voin ja palotellun sipulin kanssa. Pannaan kattilaan sekä 2 porkkanaa, 1 turnipsi, 1 tomaatti paloteltuina, suolaa ja pippuria. Pannu huuhdotaan vedellä tai lihaliemellä ja kaadetaan lihan päälle. Annetaan hiljalleen kiehua kannen alla. Noin ½ tuntia ennenkuin liha on valmis, lisätään 2 perunaa paloteltuna ja 2 sellerin vartta. Saotetaan jauhoilla sekoitettuna kylmään veteen. Asetetaan vadille kasvikset ympärille.

Jos haluaa käyttää enempi lientä suomalaisten tapaan ja syödä lusikalla, kutsutaan sitä mojakaksi. Mojakka tulee maukkaampaa lampaanlihasta tai lampaan ja naudan lihasta. Jos mojakkaa ei haluta ruskistaa pannaan liha tulelle kylmään veteen ja annetaan äkisti ruveta kiehumaan. Kasvikset paloteltuna, suolaa, pippuria ja tomaattia pannaan sekaan ja annetaan hiljallensa kiehua kypsäksi. Saotetaan vähän jauhoilla jos haluaa.

Cut the meat in pieces 1—1½ inches long, brown in butter and chopped onion. Place into a kettle with 2 carrots, 1 turnip, 1 tomato cut in pieces and salt and pepper. Rinse the frying pan in which the onions were fried with water or bouillon and pour over the meat. Let boil slowly covered. About ½ hour before the meat is done add 2 potatoes cut in pieces, and 2 stalks of celery to the stew. Thicken with flour dissolved in cold water. Serve on a platter having the vegetables around the meat.

If more bouillon is added to the stew, it may be eaten with a spoon like soup.

Made of mutton or beef and mutton mixed it will be delicious. Place the meat on fire in cold water. Boil quickly. Add vegetables cut in pieces, salt, pepper and tomato. Let simmer until tender. Thicken with flour, if preferred.

219. Hashé-kotletteja. — Hashé Cutlets.

3½ kupillista keitettyä lihaa
½ kupillista savustettua siianlihaa
2 kupillista keitettyjä perunoita
1 ruokalusikallinen voita
1 punasipuli
Suolaa ja pippuria

3½ cups boiled meat
½ cup bacon
2 cups boiled potatoes
1 tablespoon butter
1 red onion
Salt and pepper

Liha, silava ja perunat jauhetaan lihamyllyssä. Sipuli hienonnettuna keitetään voissa ja pannaan sekaan, sekä mausteet ja sekoitetaan hyvästi. Muodostetaan pitkulaisia kotletteja jotka paistetaan voissa vaalean ruskeaksi.

K a s t i k e : 1 sipuli hienonnettuna keitetään voissa, lisätään jauhot, lihanlientä, kermaa, 2 ruokalusikallista tomaattisostetta, suolaa ja pippuria, värjätään ruskeaksi ja siilataan.

Force meat, bacon and potatoes through a meat chopper. Cook onion, chopped, in butter, add to the meat. Season and beat well. Form into cutlets, fry in butter until light brown.

Gravy: Cook 1 onion, chopped, in butter, add flour, bouillon, cream, 2 tablespoons stewed tomato, salt and pepper. Color with Kitchen Bouquet; strain.

220. Lihahakkelus. — Beef Hash.

Paista sipuli voissa pannussa. Ota kaksi osaa hakattua kylmää paistia, tai suolattua keitettyä lihaa, sekoita yksi osa keitettyä hakattua perunaa, vähän suolaa ja pippuria, pane pannuun, sekoittele tulella siksi että se vähän ruskistuu, anna ruskea kuori muodostua alle. Kaada vadille ruskea kuori päällepäin.

Tai muodosta seoksesta litteitä kakkuja, kastele munassa ja jauhoissa ja paista rasvassa.

Valmistetaan myöskin ilman perunoita. Liha hienonnetaan; kastike valmistetaan voista jossa keitetään muutama sipulinviiipale jotka keitettyä otetaan pois, lisätään 1 ruokalusikallinen jauhoja, 1 kupillinen lihanlientä, 1½ kupillista hienonnettua lihaa, suolaa ja pippuria.

Vasikan ja linnunlihaa käytettäessä pannaan lihanliemen asemasta maitoa.

Tarjotaan paahdetun leivän päällä ja poached muna lihan päällä.

Fry onion in butter. To two parts of chopped cold steak or boiled corned beef allow one part of boiled chopped potatoes, some salt and pepper. Turn all into a pan, stir over a fire until light brown. Continue frying until a brown crust has formed underneath. Turn onto a platter having the brown side uppermost.

Or form into patties, dip in egg and flour, fry in lard.

May be made without potatoes. Chop the meat, cook a few slices of onion in butter, remove the onion, add 1 tablespoon of flour, 1 cup of bouillon, 1½ cups of chopped meat, salt and pepper.

If veal or poultry are used for hash, use milk instead of bouillon. Serve on buttered toast having poached egg on top.

221. Keitetty suolaliha. — Boiled Corned Beef.

Pane suolaliha tulelle kylmään veteen, että se kokonaan peittyy; anna hiljalleen tulla kiehumaan ja kiehua tasaisella tulella 30 minuuttia paunaa kohden. Jos käytetään kasviksia ja mausteita seassa, antavat ne hyvää makua. Kaalia ja kaikkia lajeja muita kasviksia voi keittää joko lihan kanssa tai erikseen ja tarjota lihan mukana.

Put the meat on fire in plenty of cold water, bring slowly to boiling, simmer on steady fire allowing 30 minutes to a pound. Use seasonings and vegetables according to taste. Cabbage and other kinds of vegetables may be boiled with the meat or separately and served with the meat.

222. Keitetty savustettu kieli. — Boiled Smoked Tongue.

Kieli pestään ja jos on suolasta liotetaan kylmässä vedessä yli yön. Pannaan tulelle kylmään veteen, pippuria, sipulia ja muutama laakerinlehti seassa. Keitetään hiljasella tulella pehmeäksi noin 2—3 tuntia. Päälimmäinen nahka otetaan pois ja luu. Syödään joko kuumana, makean tai happaman kastikkeen kanssa tai kylmänä.

Wash the tongue. If too salty, soak in cold water over night. Put on the fire in cold water with pepper, onion and bay leaves. Cook slowly until tender. Skin immediately, remove the bone. Serve hot or cold with sweet or tart sauce.

223. Keitetty kieli. — Boiled Tongue.

Kieli huuhdotaan ja raavitaan puhtaaksi, pannaan tulelle kuumaan suolattuun veteen, kokonaisia pippuria ja kasviksia seassa, kiehumaan pehmeäksi. Sen jälkeen kieli nyletään heti. Tarjotaan tomaatti- tai piparjuuri-kastikkeen kanssa. Kastike kaadetaan vadille, viipaleiksi leikattu kieli päälle. Tartare-soosin kanssa tarjottaessa kaadetaan kastike päälle.

Suolattu kieli pannaan tulelle kylmään veteen ja tarvitsee kiehua kauemmin.

Rinse the tongue and scrape carefully. Put on fire in boiling salt water with peppercorns and vegetables. Boil until tender. Skin immediately. Serve with tomato or horseradish sauce, having the sauce on the platter and the sliced tongue on the top. If served with tartar sauce have the sauce poured over the tongue.

Salted tongue has to be put on the fire in cold water and boiled a longer time.

224. Paistettu kieli. — Fried Tongue.

Pese ja raavi kieli puhtaaksi. Pane kuumaan suolattuun veteen hiljallensa kiehumaan tunnin ajaksi. Ota kieli pois nylje se ja ota kanta pois. Keitä pannussa 3 ruokalusikallista voita ja sipuli viipaleiksi leikattuna. Pane kieli siihen ja paista kummaltakin puolelta. Ripottele jauhoja päälle ja pane viipa-

leiksi leikattuja porkkanoita, selleria, turnipsiä ja persiljaa ympärille. Kaada päälle 3 kupillista lientä jossa kieli on kie-
hunut. Pane tiivis kansi päälle ja paista 2—3 tuntia. Ota kieli
vadille ja valmista kastike samasta liemestä, lisäämällä jau-
hoja, lientä ja $\frac{1}{2}$ kupillista tomaattia. Siivilöi liemi ja pane
sekaan puhdistettuja paloteltuja sienä ja anna kiehua 5 mi-
nuttia. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunalla. Aseta
kieli vadille ja kaada kastike ylitse.

Jos haluaa voi kaikenlaisia kasviksia, porkkanoita, selle-
riä, turnipsia, perunoita, pieniä tomaattia, papuja y. m. leikata
kauniiksi paloiksi ja paistaa kielen kanssa. Kasvikset nostea-
taan varovasti kielen ympärille vadille ja kastike valmistetaan
samasta liemestä; tarjotaan kastike kupissa erikseen.

Rinse and scrape the tongue. Put on the fire in hot salt
water. Boil slowly for 1 hour. Remove the tongue from water,
skin and remove the roots. Cook 3 tablespoons of butter with
a sliced onion in a pan. Place the tongue in and fry on both
sides. Add a sprinkling of flour, place carrots, turnips and
celery cut in pieces and chopped parsley around. Pour 3 cups
of liquor over the tongue. Cover tightly and cook for 2 or 3
hours. Lift the tongue onto a platter, prepare gravy of the
liquor in the pan by adding flour, bouillon and $\frac{1}{2}$ cup of tomato.
Strain the gravy, add chopped mushrooms to it. Cook for 5
minutes. Season with salt and pepper, flavor with lemon.
Place the tongue on a serving dish, pour the gravy over.

All kinds of vegetables, as carrots, celery, turnips, potatoes,
small tomatoes, stringbeans etc. may be cut nicely and fried
with the tongue. Place the vegetables carefully around the
tongue on the platter. Prepare a gravy of the liquor in the
pan. Serve separately.

225. Ydinluu. — Marrow Bone.

Sahaa ydinluuta 2 eli 3 tuuman pituisiksi kappaleiksi.
Kaavi tarkoin liha päältä ja anna luitten olla kylmässä ve-
dessä puoli tuntia. Pane paksu taikina kumpaankin päähän ja
sido puhdas liinatilkku näiden ympäri. Pane luut kattilaan
kiehuvaan lihanliemeen ja anna hiljallensa kiehua 1 $\frac{1}{2}$ tuntia.
Ota tilkut ja taikina pois ja aseta luut paahdetun leivän päälle;
korista persiljalla ja salaatinlehdillä ja vie hyvin kuumana
tarjolle. Tarjotaan myöskin ydin otettuna luun sisältä paah-
detun leivän päälle.

Saw the marrowbone into pieces 2—3 inches long, scrape the
meat off carefully, leave the bones in cold water for $\frac{1}{2}$ hour.
Close the both ends with thick paste, tie a clean cloth around.
Place the bones in a saucepan in bouillon, cook slowly 1 $\frac{1}{2}$ hours.
Remove the cloth and the paste, place the bones on toast,
garnish around with parsley and lettuce leaves. Serve very hot.

May be served also having the marrow removed from the
bones.

226. Keitettyä vasikankieltä. — Boiled Calf's Tongue.

Vasikan kieliä huuhdellaan, raavitaan, pannaan tulelle kie-
huvaan veteen, suolaa, kokonaisia pippuria ja kasviksia se-

kaan. Keitetään hiljaisella tulella siksi että ovat pehmeät noin 1 tunti. Nahka otetaan pois ja jos ovat pieniä, halastaan keskeltä pitkinpäin. Kastike valmistetaan voista, jauhoista ja liemestä, piparuutia hienonnettuna pannaan sekaan, tai valmistetaan tomaatti-soosi.

Wash the tongues, scrape, place on the fire in boiling water with salt, peppercorns and vegetables. Cook on a slow fire until tender or about 1 hour. Remove the skin. If the tongues are small, split them lengthwise in the middle. Prepare a sauce of butter, flour and liquor of the tongue, add grated horse-radish or tomato.

LAMMAS. — MUTTON.

227. Lampaanpaisti. — Roast Mutton.

Katkase luu lyhyeksi ja pyyhi paisti kuumaan veteen kastetulla pyyhkeellä. Pane pannuun nahkapuoli alaspäin, sipulia ja porkkanaa ympärille. Paista kuumassa uunissa siksi että ruskistuu. Ripottele suolaa päälle ja kaada kupillinen vettä pannuun. Anna hiljallensa paistua usein valellen pannussa olevalla liemellä ja laske aikaa 10 minuuttia paunaa kohden. Kaada ensin rasva pois, hämmennä 3 ruokalusikallista jauhoja liemeen ja kiehuva vettä siksi että kastike on kohtalaisen sakeaa, lisää 1 ruokalusikallinen tomaattia, vähän sinappia ja siilaa.

Vanhemman lampaan paisti sivellään ennen paistamista sinapilla, poistamaan lihassa olevan rasvan epämiellyttävää makua.

Cut the bone short and wipe the meat with a cloth wrung out of hot water. Place in a dripping pan, skin-side down. Lay onion and carrots around. Roast in a hot oven until brown. Sprinkle with salt and pepper, pour 1 cupful of hot water into the pan. Lower the gas, let roast slowly basting often. Allow 10 minutes to a pound. Remove some of the fat, mix the drippings with 3 tablespoons of flour, add boiling water until the gravy becomes moderately thick, flavor with a tablespoon of tomato and some mustard. Strain.

If from an old sheep, spread the mutton with mustard before roasting to remove the strong taste of fat.

228. Keitetty lampaanpaisti. — Boiled Mutton.

Pyyhi liha ja pane kattilaan, kaada kiehuva vettä päälle ja anna äkisti ruveta kiehumaan. Pane kasviksia, suolaa ja pippuria sekaan ja anna hiljallensa kiehua kannen alla siksi että on pehmeä. Tarjoa kapris-kastikkeen kanssa, kasvikset asetetaan ympärille.

Wipe the meat, place in a kettle, cover with boiling water. Bring quickly to boiling. Cook with vegetables, salt and pepper, let simmer slowly covered until tender. Serve. When served with caper sauce, place the vegetables around the meat on the platter.

229. Täytettyä lampaanlapaa. — Stuffed Shoulder of Mutton.

Mureke:
1 kupillinen leipäjauhetta
1 ruokalusikallinen hienoa persiljaa
1 teelusikallinen hienonnettua sipulia
6 hienonnettua sientä
Sulatettua voita
1 muna
Lihanlientä kostututtaakseen seoksen
Suolaa ja pippuria

Stuffing:
1 cup bread crumbs
1 tablespoon chopped parsley
1 teaspoon chopped onion
6 chopped mushrooms
1 egg
Melted butter
Bouillon to moisten the mixture
Salt and pepper

Irrota kauniisti lapaluu ja kylkiluut, niin että ulkokalvo pysyy eheänä. Hiero suolalla sisältä ja täytä reikä murekkeella. Ompele reikä kiinni. Paista uunissa, kuten tavallinen lampaanpaisti. Sienien asemasta voi käyttää oisteria, sosetta makeista perunoista, tai samoja täytteitä kuin kanalle.

Remove carefully the bone from the shoulder and the ribs taking care so as not to break the skin side, rub with salt inside and stuff the space with the stuffing. Sew up. Roast in oven same as directed for roast mutton. Instead of mushrooms, oysters, mashed sweet potatoes or stuffing used for chicken may be used.

230. Lampaansatulaa No. 1. — Roast Saddle of Mutton No. 1.

Tätä varten erotetaan selkäkappale, ennenkuin lammas halastaan. Paistista erotetaan munuaiset, rasva ja nahka. Kylkiluut rikotaan ja sivut painetaan vastakkain sekä kääritään muutamasta kohden langalla. Paista kuumassa uunissa, samoin kuin lampaan paisti, usein valellen, noin 9 minuuttia paunaa kohden.

Ennen pöytään viemistä irrotetaan liha satulasta kummaltakin puolelta selkärankaa ja leikataan poikittain viipaleiksi, jotka asetetaan takasin luun päälle vadille. Tarjotaan ohuen ruskean kastikkeen ja viinimarja-hyytelön (Currant Jelly) kanssa koristettuna persiljalla, rediseillä y. m.

Separate the back part before splitting the mutton in two. Remove the kidneys, the fat and the skin. Crack the ribs, trim into a nice shape, tie with string. Roast in a hot oven same as directed for mutton, basting often and allowing 9 minutes to each pound. Before taking it to the table remove the meat from the backbone and slice crosswise. Replace the slices around the backbone. Serve with thin brown gravy and currant jelly, garnished with parsley, radishes, etc.

231. Lampaansatulaa No. 2. — Roast Saddle of Mutton No. 2.

Halkase lampaansatula keskeltä. Erotta luut ja raavi liha pois luista puhtaaksi. Taivuta kyljykset ympyräksi, luut ulkopuolelle ja neulo kiinni. Katso että luut ovat yhtä korkeat ja kääri voideltu paperi ympäri että eivät pala. Paista uunissa noin 1 tunti, eli siksi että ovat kypsät. Tarjoa joko peruna-

muhennosta, papuja, muhennettuja sieniä, chestnut puree sisällä. Voi myöskin valmistaa murekkeen sisälle ja paistaa lihan kanssa.

Split the saddle of mutton in the middle. Remove the bones scraping carefully. Form into rolls leaving the bones outside and taking care that they are of equal length. Sew up. Wrap into a buttered paper. Roast for 1 hour or until done. Place on a serving platter having the meat in a ring and mashed potatoes, peas, stewed mushrooms and chestnut purée inside of the ring. Also may be stuffed.

232. Karitsaa. — Spring Lamb.

Karitsan liha on parhainta kahden kuukauden vanhana. Se on aina keitettävä tuoreena ja lävitse keitettynä, mutta ei kuivana. Paisti: paista kuumassa uunissa, vähän vettä pannussa ja laske 10—18 minuuttia paunaa kohden. Tarjoa mynttisoosin kanssa. Lapaa jos käytetään paistettavaksi ovat luut huolellisesti hakattavat, tai otettavat pois ja reikä hierotaan ensin voilla, suolalla ja sitruunanmehulla, täytetään murekkeella.

Lamb is best for eating when two months old. Use it fresh. Cook thoroughly but not dry. Roast lamb: Roast in a hot oven having a little water in the pan, allow 10—18 minutes to a pound. Serve with mint sauce. When using the forequarter have the bones well cracked or removed. Rub the space with butter, salt and lemon juice. Stuff.

233. Fricassée lampaanlihasta. — Mutton Fricassée.

Paloittele neljä paunaa lampaanlihaa, pyyhi, pane kattilaan ja kaada vettä päälle ja keitä hiljalleen kasviksia seassa kunnes liha on pehmeä. Siivilöi, ripottele suolaa ja pippuria päälle, kastele jauhoissa ja paista voissa. Asettele vadille ja kaada päälle ruskea kastike, valmistettu liemestä, jossa liha on kiehunut ja josta rasva on tarkasti kerätty pois. (

Cut 4 pounds of mutton into pieces. wipe, place in a saucepan, cover with boiling water, cook slowly with vegetables until tender. Drain, sprinkle with salt and pepper, roll in flour, brown in butter. Arrange on the platter, cover with brown gravy made of the bouillon, removing the fat carefully.

234. Lampaankyljyksiä paahdettuna. — Mutton Chops Broiled.

Ota rasva pois, raavi liha luusta ja paahda huolellisesti molemmilta puolilta. Yhden tuuman paksuiset kyljykset ottavat aikaa 8—10 minuuttiin. Ripottele suolaa ja pippuria ja pane pieniä voipalasia päälle; asettele kuumalle vadille joko perunaseeseen tai palkopapujen ympärille. Ilman mitään asetetaan kyljykset sievästi lämpimälle vadille ja koristetaan persiljalla.

Kyljyksiä voi päällystää kaikenlaisilla mouseilla, mutta silloin on ne paahdettava vaan toiselta puolelta ja paahdetulle puolelle levitetään moussi. Pannaan uuniin voideltu paperi päälle 5—7 minuutiksi.

Trim off the fat, scrape the bones and broil on both sides. Allow 8 to 10 minutes to chops 1 inch thick. Add a sprinkling of salt and pepper, dot with butter, place on a hot platter having mashed potatoes or stringbeans in the center of the dish. Or arrange the chops nicely on the platter, garnish with parsley.

The chops may be covered with any kind of mousse. Broil on one side only and spread the mousse on the broiled side. Bake in oven covered with buttered paper for 5 or 7 minutes.

235. Paistettuja kyljyksiä. — Fried Chops.

Valmistetaan kuten paahtamista varten. Kastellaan munassa ja leipäjauheessa. Paista voissa paistinpannussa ruskeaksi kummaltakin puolelta ja ripottele suolaa ja pippuria päälle. Pane pannu uuniin muutamaksi minuutiksi. Valmista kastike pannussa olevasta liemestä, lisäämällä vähän jauhoja, lihanlientä, pippuria, suolaa ja tomaattia. Siivilöi ja tarjoa kyljyksien kanssa.

Paistettaessa kyljyksiä ilman munaa ja leipäjauhetta pannaan kyljykset kuumaan pannuun ilman voita ja päälle asetetaan pieni palanen voita tai rasvaa, suolaa ja pippuria, käänetään ja paistetaan kypsiksi.

Vielä tarjotaan kyljyksiä päällystettynä paksulla maito-soosilla tai sienisoosilla.

Trim as directed for broiling. Dip in egg and bread crumbs. Fry in butter until brown on both sides, sprinkle with salt and pepper. Put the pan in hot oven for a few minutes. Make a gravy of the drippings in the pan by adding some flour, bouillon, pepper, salt and tomato. Strain and serve with the chops.

Or place the chops without dipping them in egg in a hot frying pan. (The pan must be dry). Put a dot of butter on each, sprinkle with salt and pepper. Fry on both sides.

The chops may be served covered with rich milk sauce or mushroom sauce.

236. Irlantilainen muhennos. — Irish Stew.

Pyysi ja palottele kolme paunaa lampaan lapaa. Pane kattilaan kylmään veteen tulelle ja anna äkisti ruveta kiehtaan jonka jälkeen kuoritaan vaahtoa pois, lisätään muutamia keltajuuria kauniiksi palasiksi leikattuna, neljä sipulia, sellerin vartta paloteltuna, 1 tomaatti, suolaa ja pippuria. Anna hiljalleen kiehua kansi päällä siksi että liha on pehmeä. Noin puoli tuntia ennen, lisää muutamia perunoita sekaan. Saotetaan jauhoilla, jotka seotetaan kylmään veteen ja hämmentetään sekaan. Tarjotaan mykyjen (dumplings) kanssa. Lihan voi myöskin ruskistaa vähässä voissa ennen kuin lisätään vettä joukkoon.

Wipe and cut in pieces 3 pounds of shoulder of mutton. Put in a kettle in cold water. Bring quickly to boiling. Skim, add a few carrots cut in nice pieces, 4 onions, celery cut in pieces, 1 tomato, salt and pepper. Let simmer covered until the meat is tender. Half an hour before the stew is done add a few potatoes to it. Thicken with flour diluted in cold water. Serve with dumplings. The meat may be browned in butter before adding water to it.

Mykyjä:

2 kupillista jauhoja
2 ruokalusikallista voita
 $\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa
 $\frac{1}{2}$ kupillista maitoa
3 teelusikallista leivospulveria

Dumplings:

2 cups flour
2 tablespoons butter
 $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
 $\frac{1}{2}$ cup milk
3 teaspoons baking powder

Seota kaikki kuivat aineet ja hiero voi sekaan sormilla. Lisää maito vähitellen. Kaaviloi taikina puolen tuuman paksuiseksi kakuksi; ota pyöreällä muotilla pieniä kakkuja, jotka pannaan muhennoksen päälle ja kattila nostetaan syrjälle, että eivät kiehu rikki. Tarjotaan heti kattilasta otettua muuten ne laskeutuvat. Voin asemasta voi käyttää $\frac{1}{2}$ kupillista hienonnettua rasvaa ja silloin käytetään maidon asemasta vettä.

Mix all the dry ingredients, rub the butter into it with fingers, add the milk slowly. Roll into a sheet $\frac{1}{2}$ inch thick; cut into small circles with a round cutter, place into the kettle to cook with the meat. Boil slowly so as not to break the dumplings. Serve immediately because the dumplings will fall quickly. When suet is used instead of butter, mix the dough with water instead of milk.

237. Lampaanlihaa kaalin kanssa. — Mutton with Cabbage.

5 paunaa lampaan rintaa
1 eli 2 kaalinpäättä
2 ruokalusikallista suolaa
2 ruokalusikallista voita
10 pippurinmarjaa
1 ruokalusikallinen jauhoja

5 pounds breast of mutton
1 or 2 heads of cabbage
2 tablespoons salt
2 tablespoons butter
10 peppercorns
1 tablespoon flour

Leikkaa luut ja liha palasiin, samoin kaali, mutta ei hienoksi. Pane lihat kattilaan, ripota suolaa ja lihan päälle asetele kaalit, vähän suolaa, pippurit ja voipalat päälle ja kaada kiehuvaa vettä ylitse. Anna kiehua hiljasella tulella kansi päällä kunnes ovat kypsiä, noin 2—3 tuntia.

Liha voi myöskin ensin ruskistaa ja pannun huuhdella vedellä joka kaadetaan lihan päälle.

Cut the meat into pieces, crack the bones. Chop the cabbage coarsely. Place the meat into a kettle, sprinkle with salt and pepper, add the cabbage with a sprinkling of salt and pepper. Put the butter on top in dots, cover the whole with boiling water. Cook on a slow fire covered for 2 or 3 hours.

Or meat may be fried in a pan until brown, add a little water to the drippings in the pan, pour over the meat in the kettle.

VASIKKA—VEAL.

238. — Vasikanpaisti. — Roast Veal.

Pyähi liha. Kuumenna voita tai muuta rasvaa paistinpannussa, pane siihen paisti nahkapuoli alaspäin ja pane kuumaan uuniin. Kun paisti on alkanut ruskistua, ripotellaan pinnalle suolaa ja valellaan usein pannussa olevalla liemellä. Porkkanoita, selleriä, sipuli ja muutama pippurinmarja pannaan pannuun. Kun paisti on ruskistunut, käännetään, ripotetaan suolaa päälle, kaadetaan kiehuvaa vettä pannuun ja paistetaan noin 2 tuntia usein valellen. Kastike valmistetaan samasta liemestä, lisätään vähän jauhoja ja kermää.

Wipe the meat. Heat butter or fat in a dripping pan, place the meat into the pan skin side down. Put in a hot oven. When brown sprinkle with salt and pepper and baste with the drippings. Add carrots, celery, onion and a few peppercorns. When half done, turn the roast over, sprinkle with salt, add boiling water to the drippings. Roast about 2 hours basting often. Make a gravy of the drippings by adding some flour and cream.

239. Vasikansatula. — Saddle of Veal.

Pyähi liha ja sido kokoon, kääri sen ympärille voilla sivelty paperi ja paista pannussa uunissa kuten tavallinen vasikan paisti. Ota paperi pois $\frac{1}{2}$ tuntia ennen kun liha on vietävä tarjolle, ripota suolaa päälle ja anna ruskistua. Valmistetaan myöskin silavan kanssa. Ohuita silavanviipaleita asetetaan lihan päälle, kastellaan munalla ja leipäjauheella ja paistetaan kuten tavallisesti, usein valellen ja lisäämällä lientä pannuun. Kastike valmistetaan omasta liemestään ja kermasta.

Wipe the meat, trim into a good shape. Wrap into a buttered paper and roast in oven as directed for roast veal. Remove the paper $\frac{1}{2}$ hour before serving, add a sprinkling of salt, let brown. May be prepared also with pork. Line the meat with thin slices of pork, dip in egg, roll in bread crumbs and roast as directed for veal, basting often and adding water to the drippings. Make gravy of the drippings and cream.

240. Täytetty vasikanlapa. — Stuffed Shoulder of Veal.

Vasikan rinta ja lapa
Muutama ruokalusikallinen
munuaisrasvaa
1 muna
3 ruokalusikall. leipäjauhetta
 $\frac{1}{2}$ kupillista kermää tai maitoa
 $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista suolaa ja
pippuria
 $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista persiljaa
Hakattua sientä tai sianlihaa,
sekä sosetta makeista perunoista voi käyttää seassa

Shoulder of veal
A few spoonfuls of suet
1 egg
3 tablespoons bread crumbs
 $\frac{1}{2}$ cup cream or milk
 $\frac{1}{2}$ tablespoon salt and pepper
 $\frac{1}{2}$ tablespoon parsley
Chopped mushrooms, pork or
mashed sweet potatoes may
be used in stuffing.

Ota luut pois lihasta, sekä lapaluu, irrota liha niistä ja jauha hienoksi. Sekoita siihen hienoksi hakattua munuaisrasvaa, munaa, leipäjauhetta, kermaa, suolaa, persiljaa ja valkopippuria. Hiero reikä suolalla, täytä murekkeella ja ompele reikä kiinni. Paista kuten tavallinen paisti.

Remove the bones and the blade carefully. Scrape the meat from the blade and grind finely. Mix with chopped suet, egg, bread crumbs, cream, salt, parsley and pepper. Rub the space with salt, stuff and sew up. Roast as directed for veal.

241. Uunissa paistettua vasikan mureketta. — Veal Farce.

2 paunaa vasikanlihaa	2 pounds veal
¼ paunaa vasikanrasvaa tai voita	¼ pound suet or butter
2 unssia leipäjauhetta	2 ounces bread crumbs
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
2 munaa	2 eggs
Suolaa ja pippuria	Macaroni, salt and pepper
Makaroonia	

Liha jauhetaan. Leipä liotetaan maidossa, lisätään munat ja mausteet, pannaan lihan sekaan ja hierotaan hyvästi. Makaroonit keitetään suolatussa vedessä, siilataan ja lisätään vähän voita ja juustojauhetta. Voidellun muotin pohjalle ja reunoilte levitetään ensin makaroonit. Lihamureke pannaan sisään ja paistetaan uunissa 1 tunti.

Grind the veal. Soak the bread crumbs in the milk, add egg and seasonings. Mix with the veal. Rub well. Boil the macaroni in salted water, drain; add some butter and grated cheese. Line the bottom and edges of a buttered mold with the macaroni. Fill with meat. Bake for 1 hour.

242. Paistettuja vasikankyljyksiä. — Fried Veal Chops.

Pyyhi kyljykset, ripota suolaa ja pippuria päälle, kastele niitä kastikkeessa joka on valmistettu 1 munasta, ruokalusikallisesta voisulaa ja ruokalusikallisesta kermaa. Pyörittele leipäjauheessa ja paista paljossa rasvassa molemmilta puolilta. Pane kansi päälle ja pistä uuniin muutamaksi minuutiksi. Tarjotaan tomaatti-soosin kanssa, tai pannuun kaadetaan vähän kermaa ja siilataan kyljyksien päälle.

Yksinkertaisempi tapa valmistaa kyljyksiä: Kyljyksien päälle ripotellaan suolaa ja pippuria, kastellaan jauhoissa, paistetaan voissa tai rasvassa, molemmilta puolilta ruskeaksi.

Wipe the chops, sprinkle with salt and pepper. Dip in a mixture made of 1 egg, 1 tablespoon of melted butter and 1 tablespoon of cream. Roll in bread crumbs. Fry in deep lard on both sides. Cover, place in a hot oven for a few minutes. Serve with tomato sauce or add some cream to the drippings and strain over the chops.

Or the chops may be sprinkled with salt and pepper, dipped in flour and fried in butter or lard until brown on both sides.

243. Fricassée vasikanlihasta. — Veal Fricassée.

Pyyhi ja palottele kaksi paunaa vasikan selkälihaa ja kaada kiehuva vettä kattilaan niiden päälle. Pane kaksi sellerin vartta, yksi pieni keltajuurikas, suolaa ja sipulin viipale sekaan. Kiehuta hiljalleen kannen alla kunnes liha on pehmeä. Valmista kastike 3 ruokalusikallisesta voita, 2 ruokalusikallisesta jauhoja, siilattua vasikan lientä, suolaa, pippuria ja sitruunan-mehua. Vatkaa kaksi munanruskuaista, lisää vähän kermaa ja pane viimeksi kastikkeen sekaan. Kaada kastike lihan päälle ja korista hienolla persiljalla. Kypsät lihapalaset voi myöskin paistaa. Kastellaan jauhoissa ja paistetaan sian rasvassa. Munan voi jättää pois jos haluaa.

Wipe and cut 2 pounds of the fillet, place in a kettle, pour boiling water over. Add one small carrot, 2 stalks of celery, salt and a slice of onion. Cook slowly covered until the meat is tender. Make a gravy of 3 tablespoons of butter, 2 tablespoons of flour, strained bouillon of veal, salt, pepper and onion juice. Beat 2 yolks of egg with a little cream, add to the gravy. Pour the gravy over the meat, strew with chopped parsley. The boiled pieces of meat may be fried. Roll in flour, fry in lard. The gravy may be made without egg, if preferred.

244. Muusi-kotletti. — Mousse Cutlets.

2 paunaa vasikanlihaa
1 kupillinen kermansekasta
maitoa
Suolaa, pippuria ja sinappia

2 pounds veal
1 cup rich milk
Salt, pepper and mustard

Liha jauhetaan moneen kertaan, maito vähitellen hyvästi hieroen sekoitetaan sekaan ja mausteet. Muodostetaan pieniksi kotleteiksi, kastellaan munassa ja leipäjauheessa, paistetaan voissa ruskeaksi. Pannaan kansi päälle ja annetaan paistua kypsäksi. Kastike valmistetaan joko samasta rasvasta lisäämällä jauhoja ja lihanlientä tai valmistetaan tomaatti-, maito-, tai Béarnaise-soosi.

Grind the meat several times, add the milk rubbing well and season. Form into cutlets, dip in egg and bread crumbs, brown in butter. Cover; continue frying until done. Make a gravy of drippings by adding flour and bouillon or serve with tomato, milk or Béarnaise sauce.

245. Vasikkaviilokkia. — Veal Cutlets.

Jätä viilokit joko kokonaisiksi, tai palottele kauniisiin palasiin. Sirottele suolalla ja pippurilla, kastele munassa ja sitten leipäjauheessa tai ainoastaan jauhoissa. Paista joko sian rasvassa tai voissa ruskeaksi molemmilta puolilta. Kun liha on kypsä aseta lämpimälle vadille, vähän sitruunan mehua päälle ja tarjoa ruskean-, tomaatti- tai Béarnaise-kastikkeen kanssa.

The cutlets may be fried whole or cut in nice pieces. Sprinkle with salt and pepper, dip in egg and roll in bread

crumbs. Fry in butter or lard until brown on both sides. When done place on a hot platter, sprinkle with some lemon juice and serve with brown, tomato or Béarnaise sauce.

246. Vasikka-kananpoikia. — Veal Bird.

1 pauna vasikanlihaa	1 pound veal
1 muna	1 egg
4 ruokalusikallista leipäjauhetta	4 tablespoons bread crumbs
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
1 ruokalusikallinen hienoa persiljaa	1 tablespoon chopped parsley
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Leikkele liha poikittain viipaleisiin; nuiji niitä. Voi vatkataan ja siihen seotetaan persilja ja vähän pippuria. Levitä tätä seosta lihaviipaleiden päälle, kääri kokoon ja sido nauhalla. Kastele munassa ja sitten leipäjauheessa, tai vaan jauhoissa; paista voissa tai rasvassa ruskeaksi, jonka jälkeen kaadetaan vettä tai lihanlientä sekaan ja annetaan kiehua kypsäksi noin $\frac{1}{2}$ tuntia. Kastike valmistetaan samasta liemestä lisäämällä vähän kermaa.

Cut the veal crosswise into slices, pound them. Rub the butter until foamy, mix with parsley and some pepper. Spread the slices with this mixture, roll together, tie with string. Dip in egg and bread crumbs or in flour only and fry in butter or lard until brown. Add some water or bouillon, cook for $\frac{1}{2}$ hour or until done. Make a gravy of the drippings by adding cream.

247. Wiener Schnitzel. — Wiener Schnitzel.

Leikkele vasikanlihasta poikittain $\frac{1}{2}$ tuuman paksuisia viipaleita; nuiji niitä vähän ja muodosta veitsellä soikeiksi. Ripotellaan suolaa ja pippuria päälle tai kastellaan suolatussa vedessä. Lihapalaset kastellaan ensin vatkatussa munassa, sitten leipäjauheessa. Voi ruskistetaan paistinpannussa, lihapalaset ruskistetaan siinä molemmin puolin, kansi pannaan päälle ja jätetään vähäksi aikaa hautumaan. Aseta vadille, palanen voita jokaisen alle ja päälle sitruunanviipale ja näille ruodittu anjovis ympyrään ja sen sisälle vähän kaprista.

Cut the veal into $\frac{1}{2}$ inch thick slices, pound and form into ovalshaped cakes. Sprinkle with salt and pepper or dip in salted water. Dip in beaten eggs, roll in bread crumbs and brown in butter on both sides. Cover, leave on the range for awhile. Arrange on a serving platter having a dot of butter under each piece and a slice of lemon on top. Make rings of anchovies, put some caper inside of rings and place the rings on top of the lemon.

248. Keitetty vasikanpää. — Boiled Calf's Head.

Ota halaistu ja puhdistettu vasikanpää. Pese huolellisesti ja ota pois kieli ja aivot. Kiehauta aivot ja käytä ne ynnä kieli muihin tarpeisiin. Liota pää kylmässä vedessä ja pane kiehumaan kylmään veteen. Kun se kiehahtaa, kaada

vesi pois ja anna seisoa kylmässä vedessä, siksi että se jäähtyy. Hiero pää sitruunalla ja pane kuumaan veteen hiljallensa kiehumaan, joukkoon 2 ruokalusikallista etikkaa, 10 pippurinmarjaa, 1 laakerinlehti, 1 sipuli, 1 porkkana ja persiljan oksa. Pane kansi päälle ja anna kiehua siksi kun liha on pehmeä, ei kuitenkaan niin että se särkyy. Poista luut huolellisesti ja pane liha kokoiseensa pannuun. Sivele päältä munalla, ripottele leipäjauheella ja pistele sinne tänne pieniä voipaloja. Ruskeuta uunissa. Tarjoa roulette- tai allemande-soosin kanssa.

Tähteeksi jääneet lihat voi valmistaa liemen kanssa jossa pää on keitetty hyytelöksi ja tarjota salaatin-lehtien kanssa.

Have the head split open and cleaned. Rinse well, remove the tongue and the brains. Boil the brains quickly and put aside with tongue for later use. Soak the head in cold water, put on the fire in cold water. Parboil, pour off the water and let cool down. Rub the head with lemon, place in hot water, let boil slowly with 2 tablespoons of vinegar, 10 peppercorns, 1 bay leaf, 1 onion, 1 carrot and a sprig of parsley. Cover, let cook until the meat is tender, taking care so as not to break it by boiling. Remove the bones carefully and place the meat in an equal-sized pan. Spread with egg, sprinkle with bread crumbs and dot with butter. Brown in oven. Serve with roulette or allemande sauce.

Veal à la aspic may be made of remaining veal by mixing it with liquor of the head. Serve with lettuce.

249. Vasikanpää vinaigrette-kastikkeen kanssa. —

Calf's Head with Vinaigrette Sauce.

Vasikanpää keitetään mausteiden kanssa. Paloitellaan kauniisiin palasiin, jotka valellaan tomaatti-kastikkeella, tehty tomaatinliemestä ja Cornstarchista. Tarjotaan vinaigrette-kastikkeen kanssa.

Boil the calf's head with spices. Cut in nice pieces. Baste the pieces with tomato sauce made of tomato and cornstarch. Serve with vinaigrette sauce.

Vinaigrette-kastike:

3 ruokalusikallista öljyä, 1 ruokalusikallinen etikkaa, 1 teelusikallinen raastittua sipulia, hienoa persiljaa, kaprista, suolaa ja pippuria seotettuna.

Vinaigrette sauce:

3 tablespoons of salad oil, 1 tablespoon of vinegar, 1 teaspoon of grated onion, chopped parsley, caper, salt and pepper mixed.

250. Vasikanpää-hyytelö à la Piquante. — Glazed Calf's Head à la Piquante.

Keitetty vasikanpää leikataan palasiin, jotka valellaan maitosoozilla, asetetaan paahdetun leivän päälle, koristetaan

päältä tomaattihyytelöllä. Tarjotaan Piquante-soosin kera joka kaadetaan ympärille.

Cut the boiled calf's head into pieces, cover with milk sauce, place on toast, line with liquid jelly of tomato. Serve with Piquante sauce having the sauce around the meat on the platter.

P i q u a n t e - k a s t i k e :

1 ruokalusikallinen voita, 1 ruokalusikallinen jauhoja, 1 kupillinen ruskeata kastiketta, 1 kupillinen tomaattia, hienonnettua persiljaa, tuoretta hienoksi hakattua kurkkua keitetään ja kaadetaan vadille.

P i q u a n t e s a u c e :

1 tablespoon of butter, 1 tablespoon of flour, 1 cup of brown sauce, 1 cup of tomato, chopped parsley, fresh chopped cucumber boiled together.

251 Vasikanpää à la Terrapine. — Calf's Head à la Terrapine.

Keitetystä vasikanpäästä leikataan kuution muotoisia palasia. Kaksi kupillista lihapalasia, 1 kupillinen kastiketta, joka on valmistettu 2 ruokalusikallisesta voita, 2 ruokalusikal-
lisesta jauhoja, 1 kupillisesta valkeata lihanlientä; seotetaan, maustetaan suolalla ja pippurilla. Lisätään 2 kupillista kermaa, 2 munanruskuaista vatkattuna ja viimeksi vähän sitruunan mehua tai madeiraa.

Cut the boiled calf's head into cubes. 2 cups of meat, 1 cup of gravy made of 2 tablespoons butter, 2 tablespoons flour mixed, seasoned with salt and pepper. Add 2 cups of cream, 2 yolks of egg beaten and last of all lemon juice or Madeira.

252. Unkarilainen muhennus. — Hungarian Veal Stew.

Otetaan pauna rasvatonta naudanlihaa ja pauna vasikanlihaa, palotellaan tuuman suuruisiin paloihin ja paistetaan sian rasvassa sipulin kanssa, suolaa ja pippuria ripoteltuna päälle. Kun liha on ruskea, lisätään kupillinen siilattua tomaattia ja annetaan hiljallensa kiehua kansi päällä. Pieniä perunoita lisätään sekaan ja kun ovat kypsiä tarjotaan.

Have 1 pound of lean beef and 1 pound of veal, cut into 1 inch thick pieces, fry in lard with onion, season with salt and pepper. When brown, add a cupful of strained tomato. Cook slowly covered. Add small potatoes to the stew. Serve when done.

253. Paistettuja vasikanliha-kääryleitä. — Rolled Veal (Roulade).

Ota vasikanlihaa (veal steak), leikkaa ohuisiin viipaleisiin, ripottele suolaa, pippuria ja sitruunanmehua päälle. Levitä leipätäytettä johon on sekoitettu hienonnettua sientä, maksaa tai keitettyä kinkkua, lihaviipaleiden päälle; kääri kokoon, sido

nauhalla, kastele jauhoissa ja paista ruskeaksi. Kaada lihanlientä tai vettä päälle ja anna kiehua kypsäksi. Kastike valmistetaan samasta liemestä.

Cut veal steak into thin slices, sprinkle with salt and pepper, flavor with lemon juice. Spread with soaked bread mixed with mushrooms, liver or boiled ham, roll together, tie with string, roll in flour and fry until brown. Cover with bouillon or water, cook until done. Make a gravy of the bouillon in the pan.

254. Kylmää vasikanliha-mureketta. — Cold Veal (à la Daube).

Ota 3 paunaa luunsekasta vasikanlihaa ja 1 pauna sianlihaa, ja pane tulelle kylmään veteen, suolaa, kokonaisia pipuria, sipuli, porkkana, selleri ja persilja seassa. Anna lihan kiehua pehmeäksi. Ota liemestä ja jauha lihamyllyssä. Korista muotin pohja kovaksi keitetyllä munalla, täytä muotti jauhetulla lihalla, kaada vähän siivilöityälientä päälle ja anna hyytyä kylmässä paikassa. Tarjoa muotista pois kaadettuna kylmänä viipaleisiin leikattuna majoneesi- tai jonkun kirpeän kastikkeen kanssa.

Have 3 pounds of veal (with bones) and 1 pound of pork. Place on fire in cold water with salt, pepper, onion, carrot, celery and parsley and cook until done. Remove from bouillon, force through the meat chopper. Garnish the bottom of a mold with hard boiled eggs, fill the mold with meat, pour some bouillon over. Place in a cold place to set. Unmold, cut into slices. Serve with mayonnaise or any kind of tart sauces.

SIANLIHA. — PORK.

255. Uunissa paistettua kinkkua. — Roast Pork.

Pane tuore kinkku kamarapuoli alaspäin paistinpannuun, kaada kupillinen vettä pannuun ja pane kuumaan uuniin. Kun päällikuori alkaa ruskistua, ripottele suolaa pinnalle ja valele pannussa olevalla liemellä. Käännä kinkku ja kun kamara on irtaantunut, poista se. Sirotta kinkulle suolaa, pippuria, inkivääriä, sinappipulveria ja leipäjauhetta. Pane paisti jälleen uuniin ja anna paistua kypsäksi usein vaellellä. Aseta vadille, kuori rasva kastikkeesta, saota jauhoilla, mausta sinapilla, pippurilla ja tomaatilla. Vie kinkku tarjolle vihannesten, ruskeitten papujen omenasoesin tai keitetyjen luumujen kanssa.

Place the pork skin side down in a dripping pan, pour a cupful of water over and put in a hot oven. When the surface is brown, sprinkle with salt and baste with drippings. Turn over and remove the skin when it begins to loosen. Sprinkle with salt, pepper, ginger, some mustard and bread crumbs.

Return to the oven and roast until done, basting often. Place on a platter, remove the fat from the drippings, thicken with flour season with mustard, pepper and tomato. Serve with vegetables, brown beans, apple sauce or stewed prunes.

256. Suolattua, savustettua paistia. — Ham.

Liota kinkku ja puhdistu hyvästi harjalla. Valmista kova taikina ruisjauhoista ja vedestä ja levitä kinkun ympäri ettei jää mitään koloa. Pane paistinpannuun kuumaan uuniin ja sitten jatketaan paistamista hiljasella tulella noin 5 tuntia. Vähän ennen tee pieni reikä kuoreen ja kaada pannussa olevaa lientä sisälle useamman kerran, tai cideria noin kupillinen. Kun on kypsä, irrota taikina ja nahka pois, ripota leipäjauhetta ja ruskeata sokeria päälle ja pane uuniin ruskistumaan. Jos haluaa voi kinkun voidella munan ruskuaisella ja sitten panna sokeria ja leipäjauhetta päälle ja koristaa neilikoilla.

Soak the ham, clean well with a brush. Make a thick paste of rye flour and water, spread over the ham taking care so as not to leave any openings in the paste. Place in a roasting pan in a hot oven. Roast slowly for 5 hours. Shortly before removing it from oven make a little hole in the paste and pour some of the liquor in the pan into the hole, repeating several times. Cider may be used instead of the liquor in the pan. When done, remove the paste and the skin. Sprinkle with bread crumbs and brown sugar. Place in the oven until brown. The ham may be spread with yolk of egg, sprinkled with sugar and bread crumbs and dotted with cloves.

257. Selkäpaisti. — Pork Tenderloin.

Katko kylkiluut, hiero lihaan sitruunan mehua, suolaa, inkivääriä ja pippuria. Pane paistinpannuun lihapuoli alaspäin, sekä muutama hapan omenaviipale kylkiluille; paista kuumassa uunissa ja lisää vähän vettä pannuun tarvittaessa. Käännä paisti, ripota leipäjauhetta päälle ja anna ruskistua kuumassa uunissa. Kun liha on pehmeätä, otetaan se pannusta, irrotetaan luusta ja leikataan viipaleisiin. Kastike valmistetaan samasta liemestä ja siivilöidään päälle.

Liha voi irrottaa luusta ennen paistamista. Voidellaan munalla ja kastellaan leipäjauheessa. Paistetaan kuten tavallisesti. Tai leikataan toinen syrjä pitkittäin auki. Täytetään omenaviipaleilla, ommellaan kiinni ja paistetaan.

Crack the ribs, rub the meat with lemon juice, salt, ginger and pepper. Place in a pan with the skin side down having a few slices of apple on the ribs. Roast in a hot oven adding a little water when needed. Turn the roast over, sprinkle with bread crumbs, brown in a hot oven. When tender, remove from the pan; remove the meat from the backbone, cut in slices. Make a gravy of the drippings, strain over the meat.

The backbone may be removed before roasting the meat. Spread with egg, roll in bread crumbs. Roast as above. Or open in the side; fill with slices of apples. Sew up. Roast.

258. Sian munuaispaisti eli satula. — Roast Chine of Pork.

4—5 paunan suuruinen satula pyyhitään kuumaan veteen kastetulla vaatteella. Hierotaan sitruunalla, suolalla ja pippurilla. Paistin sisälle pannaan paloiteltuja kuorittuja omenia ja kiehautettuja luumuja, joista kivet on poistettu. Kääritään kokoon ja sidotaan nauhalla. Satula asetetaan kuumalle voidellulle pannulle, leipäjauhetta ripotetaan päälle ja pannaan kuumaan uuniin paistumaan. Kuumaa vettä pannaan tarvittaessa pannuun ja vaillella usein. Kun se on kypsä, aseta vädille selkäpuoli ylöspäin. Irrota liha selkärangasta, leikkaa poikittain viipaleisiin jotka asetetaan luun päälle paikoilleen. Omenat ja luumut asetetaan ympärille. Kuori rasva ja valmistasta kastike samasta liemestä, saota jauhoilla ja värjää soke-rivärillä (Kitchen Bouquet).

Wipe 4 or 5 pound chine of pork with a cloth wrung out of hot water. Rub with lemon, salt and pepper. Fill with pared apples cut in pieces and with stewed stoned prunes. Roll together, tie with cord. Place in a hot buttered pan, sprinkle with bread crumbs, roast in a hot oven. Add hot water to the drippings when necessary and baste often. When done, place on a platter skin-side up. Remove the meat from the backbone, slice crosswise. Replace the slices, lay the apples and prunes around. Skim off the fat, prepare a gravy, thicken with flour and color with Kitchen Bouquet.

259. Pikku porsas. — Roast Suckling.

Pienen porsaan, noin 4 viikon vanhojen sisäpinta hierotaan suolalla ja pippurilla. Porsas täytetään omenapalasilla, luumuilla, joista kivet on poistettu, keitetyllä riisillä tai murekkeella valmistettu leivästä, joka kostutetaan, lisätään muna, keitetty ja hienoksi hakattu porsaan maksa ja sydän, kinkkua ja hienoa persiljaa. Tällä seoksella täytetään porsaan vatsa. Ommellaan kiinni ja asetetaan voideltuun pannuun selkäpuoli ylöspäin. Pinta sivellään usein voilla tai pannussa olevalla liemellä. Jos alkaa liiaksi ruskistua peitetään paperilla. Paistamisen aikaa lasketaan noin 2—3 tuntia. Kun porsas on paistunut, nostetaan se vädille; jos on pieni leikataan neljään osaan ja isompi palotellaan niin että palat voidaan järjestää kokonaiseen muotoon. Kastike valmistetaan samasta liemestä.

Parasta sitoa porsas ennen paistamista siihen muotoon kun se halutaan, muuten on sitä vaikea käsitellä.

Rub the inside of the suckling pig with salt and pepper. Stuff with slices of apple and prunes (having the stones removed from the prunes) and boiled rice. Or the pig may be stuffed with mixture made of soaked bread, egg, chopped liver and heart of the pig, ham and parsley. Sew up. Spread the surface while roasting with butter or baste with the drippings. Cover with paper if it becomes too brown. Roast for 2 or 3 hours. When done, lift onto a platter. If very small, cut the pig in quarters. If larger, cut in pieces having the pieces replaced around the backbone. Make a gravy of the drippings in the pan.

If tied together into shape required before roasting, the meat is easier to handle.

260. Porsaan kyljykset. — Pork Chops.

Ripottele suolaa ja pippuria päälle. Pane kuumaan pannuun ja paista hiljallensa ruskeiksi molemmilta puolilta ja kypsiksi. Kyljykset näyttävät kauniimmilta jos ne kastellaan munassa ja leipäjauheessa ja paistetaan joko voissa tai sian rasvassa.

Sprinkle the chops with salt and pepper. Place in a hot frying pan. Fry on both sides until brown and done. The chops will look nicer, if dipped in egg and rolled in bread crumbs. Fry in butter or lard.

261. Paahdettua kinkkua. — Broiled Ham.

Leikkaa savustettua kinkkua viipaleiksi. Pane tulelle kylmään veteen ja keitä hiljallensa melkein kypsäksi. Nosta vedestä, kuivaa, kastele voilla tai öljyllä ja paahda kypsäksi.

Cut slices of ham. Place on the fire in cold water, cook slowly until almost done. Remove from the water, wipe, spread with butter or olive oil and broil until done.

262. Paistettua kinkkua. — Fried Ham.

Valmista kuten edellinen. Kuumenna pannu, paista äkisti voissa tai rasvassa vaalean ruskeaksi molemmilta puolilta. Tarjoa paistettujen munien tai perunain kanssa. Voi paistaa ilman keittämättäkin jos haluaa.

Prepare as directed for broiled ham. Heat the pan, fry quickly in butter or lard until brown on both sides. Serve with fried eggs or with potatoes. The ham may be fried without boiling first, if preferred.

263. Sianpää. — Pig's Head.

Sianpää halastaan, kieli otetaan pois ja luu sahataan niin että kuono jää eheäksi. Lihaa jauhetaan kaikenlaisesta sianlihasta ja nuijataan hyvästi. Seotetaan joukkoon neljä munaa, pippuria, suolaa ja sitruunanmehua. Puolet seoksesta pannaan sian päähän, tämän päälle ladotaan porkkanaviipaleita, truffeliä, kurkkuja y.m. Loppu seoksesta pannaan viimeiseksi ja neulotaan pää umpeen, silmät myös neulotaan. Korviin pannaan porkkanan viipale ja sidotaan ne päähän kiinni. Kuono sidotaan nauhalla. Keitetään vaatteen sisällä ja sen perästä pannaan painon alle. Tarjotaan kylmänä Cumberland-kastikkeen kanssa.

Split the head, remove the tongue, saw the bone leaving the nose whole. Grind all kinds of pork, pound well. Mix with 4 eggs, pepper, salt and lemon juice. Put one half of this mixture into the head, lay slices of carrots, truffels, cucumbers, etc. on

the meat. Fill the head with the remaining mixture. Sew up the head and the eyes. Tie the nose with string. Put a slice of carrot in the ears and fasten them down. Wrap the head in a cloth and cook. Place under a heavy weight. Serve cold with Cumberland sauce.

Cumberland-kastike:

Viinimarja (Currant) hyytelöä sulatetaan. Sitruunan ja appelsiinin viipaleita keitettyä pannaan sekaan; lisätään vähän sinappia, appelsiinin mehua sekä cayenne pippuria.

Cumberland Sauce:

Melt currant jelly, mix with boiled slices of lemon and orange, add some mustard, orange juice and cayenne pepper.

264. Keitetty suolanen kinkku. — Boiled Ham.

Liota kinkku kylmässä vedessä yli yön. Pese huolellisesti ja pane tulelle kylmään veteen. Kun se on tullut kiehumiseen asti, anna hiljalleen kiehua, laskien aikaa 20 minuuttia paunaa kohden. Kun kinkku on kyllyksi kiehunut, nostetaan se liemestä pois, kamara poistetaan ja kinkun pinta sivellään sinapilla, leipäjauheella ja vähän sokeria ripotetaan päälle ja kinkku pannaan uuniin ruskistumaan.

Soak the ham in cold water over night. Rinse carefully and place on the fire in cold water. When it has come to boil, lower the gas, let simmer allowing 20 minutes to a pound. When done lift it out of the liquor, remove the skin, spread the ham with mustard, sprinkle with bread crumbs and sugar. Bake until brown.

265. Porsashyytelö. — Suckling Pig à la Aspic.

3 paunaa porsaan lihaa	3 pound suckling pig
2 kvarttia vettä	2 quarts water
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt
10 pippurinmarjaa	10 peppercorns
1 laakerinlehti	1 bay leaf
3 liivakonlehteä	3 leaves of gelatine
Vasikan säärtä	Knuckles of veal

Porsaanliha ja vasikanluu pyyhitään kuumaan veteen kastetulla vaatteella. Vasikan luu pannaan tulelle kylmään veteen ja kun se alkaa kuumentua lisätään porsaanliha. Vaahto kuoritaan pois, mausteet pannaan sekaan ja annetaan kiehua hiljaisella tulella pehmeäksi. Nahka irrotetaan ja liha leikataan kauniiksi kuutioiksi. Vatkaa valkuaiset vähän, pane sekaan liivakonlehdet sulatettuna, 1 ruokalusikallinen sitruunanmehua ja liemi, josta rasva on kerätty tarkasti pois sekä vähän tomaattia. Vatkaa tulella kunnes alkaa kiehua, sitten aseta kattila hellan syrjälle ja anna hiljallensa kiehua 5 minuuttia. Siilataan tiheän vaatteen lävitse. Vähän kirkasta hyytelöä

kaadetaan muotin pohjalle, koristetaan kovaksi keitetyllä munalla ja persiljalla. Lado lihapalaset muottiin kevyesti jotta lientä mahtuu paljon väliin. Aseta muotti kylmään paikkaan ja anna hyytyä.

Wipe the meat and the knuckles with a cloth wrung out of hot water. Place the knuckles on the fire in cold water; when coming to a boil add the meat. Skim, spice and let boil slowly until tender. Remove the skin, cut the meat into nice cubes. Beat the whites of egg lightly, mix with the gelatine dissolved, 1 tablespoon of lemon juice and the liquor of meat carefully removing the fat. Add some tomato. Stir on the fire until it begins to boil, place the saucepan on the side of the range, cook slowly. Strain through a fine cloth. Line a mold thinly with clarified liquid jelly, garnish with hard boiled eggs and parsley. Lay the pieces of meat into the mold lightly so as to fill it with plenty of liquid. Put in a cold place to set.

266. Paistettua bacon. — Fried Bacon.

Pane ohuita viipaleita paahtimen päälle ja aseta paahdin pannun päälle ja paahda vienolla tulella, tai aseta pannu kuumaan uuniin siksi että on ruskea, käännä kerran.

Myöskin pannussa hellan päällä paistetaan. Pannaan joko kylmään tai kuumaan pannuun ja paistetaan ruskeaksi.

Lay thin slices of bacon on a broiler, place the broiler over a pan, broil with a slow fire. Or place the pan in a hot oven until the bacon becomes brown. Turn over once.

May be fried in a pan on the stove. Place in a hot or cold pan, fry until brown.

267. Sian fillet (Tenderloin). — Fillet of Pork.

Aseta fillet pannuun ja paista voissa sipulin kanssa, ripota suolaa ja pippuria ja anna ruskistua; kaada vähän vettä tai kermaa pannuun ja kaada päälle. Fillet voi myöskin palotella kahden tuuman pituisiin paloihin, nuijata litteäksi ja paistaa.

Place the fillet in a pan, fry in butter with an onion. Sprinkle with salt and pepper. Fry until brown. Add some water or cream to the drippings, pour over the meat. The fillet may be cut in pieces 2 inches thick, pound and fry.

LINNUT JA METSÄNRIISTA. POULTRY AND GAME.

268. Täytetty kana. — Stuffed Chicken.

Puhdista ja täytä kana murekkeella. Sido ja pane voideltuun pannuun, silavaviipaleita tai voita päälle. Pane kuumaan uuniin ja valele usein sulatetulla voilla ja vedellä, siksi että

kana on kypsä. Paistamisen aikaa lasketaan 1½ tuntia. Valmista kastike samasta liemestä lisäämällä vähän sokeriväriä (Kitchen Bouquet) ja kermaa.

Clean and stuff the chicken. Tie with string, put in a pan, line with bacon, or dot with butter. Place in a hot oven, baste often with melted butter and water. Bake until done or about 1½ hours. Make a gravy of the drippings by adding some Kitchen Bouquet and cream.

269. Leipätäyte kanalle No. 1. — Stuffing No. 1.

1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
½ kupillista lihanlientä tai vettä	½ cup bouillon or water
1 ruokalusikallinen hakattua persiljaa	1 tablespoon chopped parsley
2 munaa	2 eggs
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
Kanan maksa ja sydän	Chicken liver and heart
Vähän muskottia ja pippuria	Some nutmeg and pepper

Liota leipäjauhe ja puserra kuivaksi, lisää munat, maksa ja sydän hienoksi hakattuna ja mausteet.

Soak the bread crumbs, squeeze dry, add the egg, liver and heart chopped fine and spices.

270. Leipätäyte kanalle No. 2. — Stuffing No. 2.

1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
1 sipuli	1 onion
1 ruokalusikallinen hienoa persiljaa	1 tablespoon chopped parsley
½ kupillista lihanlientä	½ cup bouillon

Liota leipää ja puserra kuivaksi. Paista pannussa sipuli voin kanssa, lisää leipä ja persilja ja paista nämä vähän aikaa, kastele lihanliemellä ja lisää 1 muna, pane suolaa ja pippuria sekaan, kanan maksa ja sydän hienonnettuna.

Samaa täytettä voi käyttää hanhelle ja ankalle lisäämällä ½ kupillista siilattua tomaattia lihanliemen asemasta ja vähän raastittua sellerinjuurta. Makeata perunasosetta voi seottaa joukkoon.

Soak the bread, squeeze dry. Fry in a pan with onion, add parsley and bread crumbs, continue frying for awhile, dilute with bouillon, add 1 egg, salt, pepper and the chicken liver and heart chopped.

The same stuffing may be used for duck and goose. Add ½ cup of strained tomato instead of bouillon and some grated celery. May be mixed with mashed sweet potatoes also.

271. Kastanjatäyte. — Chestnut Stuffing.

Pane kvartti kastanjoita kiehuvaan veteen siksi että kuoret irtaantuvat, siivilöi ja kuori. Pane kuoritut kastanjat veteen tai lihanliemeen ja keitä siksi että ovat pehmeät. Hiero

siivilän lävitse, lisää 2 ruokalusikallista voita, teelusikallinen suolaa, teelusikallinen persiljaa, 1 muna, vähän lihanlientä jos tarvitaan.

Käytettäissä kalkkunan täytteeksi voi käyttää leipäjauhetta tai perunasosetta makeista perunoista sekaan.

Have a quart of chestnuts in boiling water so as to remove the shells. Drain, shell. Place the shelled chestnuts in water or bouillon, cook until tender. Rub through a sieve, add 2 table-spoons of butter, 1 teaspoon of salt, 1 teaspoon of parsley, 1 egg, some bouillon, if necessary.

For stuffing turkey add bread crumbs or mashed sweet potatoes to the stuffing.

272. Murekkeella täytetty kana. — Stuffed Boned Chicken.

Poista luut kanasta, kalkkunasta tai muusta linnusta ja täytä murekkeella. Ompele umpeen ja paista uunissa kuten täytetty kana. Valmista kastike samasta liemestä kerman kanssa.

Remove the bones from chicken, turkey or any kind of fowl and stuff. Roast as directed for stuffed chicken. Prepare the gravy of the drippings by adding some cream.

Täyte luuttomalle kanalle No. 1. — St u f f i n g for Boned Chicken No. 1.

½ paunaa sianlihaa	½ pound pork
½ paunaa vasikanlihaa	½ pound veal
6 ruokalusikallista maitososia	6 tablespoons milk sauce
4 ruokalusikallista kermaa	4 tablespoons cream
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Liha jauhetaan moneen kertaan, maitososi, kerma, pippuri ja suola seotetaan sekaan ja hierotaan hyvästi.

Grind the meat several times, add the milk sauce, cream, pepper and salt to it, rubbing well.

Täyte luuttomalle kanalle No. 2. — S t u f f i n g for Boned Chicken No. 2.

½ paunaa linnun lihaa ja maksaa	½ pound chicken meat and liver
½ paunaa vasikanlihaa	½ pound veal
Vähän silavaa tai munuais-rasvaa	Some pork or suet
¼ kupillista leipäjauhetta	¼ cup bread crumbs
1 muna	1 egg
¼ kupillista maitoa tai kermaa	¼ cup milk or cream
Suolaa ja pippuri	Salt and pepper

Liota leipäjauhe maidossa, vatkaa muna ja pane sekaan, samoin mausteet. Jauha liha moneen kertaan, nuijaa hyvästi ja seota leipäseos vähitellen lihan sekaan ja hiero seosta hyvästi.

Soak the bread crumbs in milk, add the egg beaten and spices. Grind the meat several times, pound well, add slowly the mixture to it, rubbing well.

273. Muusilla täytetty kana. — Chicken Stuffed with Mousse.

Poista luut kanasta ja irrota liha varovasti että ei nahka riku. Valmista muussi kanan rintalihasta samaten kun kana-muussi, pane seos nahan sisälle, truffeliä ja punapippuria pitkiksi viipaleiksi leikattuna väliin. Ompele kiinni, pane vaatteen sisälle ja keitä höyryssä siksi että tuntuu kiinteälle. Ota vaatte pois ja pane vähäksi aikaa uuniin kuivahtamaan, mutta älä anna ruskistua. Aseta vadille, leikkaa keskeltä pitkittäin halki ja poikittain kauniiksi viipaleiksi. Tarjoa Hollannin-kastikkeen kanssa.

Bone the chicken carefully so as not to break the skin. Make a mousse of chicken breast same as directed for chicken mousse. Stuff, adding truffels and red pepper cut into long strips between the layers of stuffing. Sew up. Wrap into a cloth and steam until tender. Remove the cloth, put in the oven to evaporate but not to brown. Place on a platter, cut lengthwise in the middle, then slice crosswise. Serve with Hollandaise sauce.

274. Paistettuja pieniä kananpoikia. — Roast Young Chickens.

Puhdista pieniä kananpoikia, seota muutama ruokalusikallinen voita ja hienoa persiljaa ja pane voi kananpoikien sisälle. Sido ja paista uunissa, vähän voita pannussa. Ripottele suolaa ja leipäjauhetta päälle, kun ne ovat käyneet vaaleanruskeiksi. Kaada vettä pannuun, etteivät kananpojat pala ja valele usein liemellä. Asettele vadille, korista vihanneksilla ympäriltä. Valmista kastike samasta liemestä lisäämällä vähän kermaa.

Clean the chicks. Mix a few spoonfuls of butter with some chopped parsley and fill the chicks with the butter. Tie with string and roast in oven having a little butter in the roasting pan. When lightly brown, sprinkle with salt and bread crumbs. Pour some water into the pan to prevent from burning and baste often. Arrange on a platter garnish with vegetables. Make a gravy of the drippings by adding some cream.

275. Maryland-kana. — Maryland Chicken.

Puhdista ja palottele kaksi kanaa, ripottele suolaa ja pippuria päälle. Kastele leipäjauheessa, munassa ja leipäjauheessa. Paista voissa joko hellan päällä tai uunissa noin $\frac{1}{2}$ tuntia. Pane maitosoosi vadil, asettele kananpalaset päälle. Ohuita savustettuja sianlihaviipaleita paistettuna asetetaan lihapalojen päälle ja maissimykijä (fritters) ympärille.

Clean 2 chickens and cut in pieces, sprinkle with salt and pepper. Dip in egg and bread crumbs. Fry in butter or roast

for $\frac{1}{2}$ hour. Pour milk sauce on a serving dish, arrange the pieces of chickens on the sauce. Have slices of fried bacon on top of the meat and corn fritters around.

276. Casserole kana. — Casseroled Chicken.

Kana puhdistetaan, keitetään kokonaisena puolikypsäksi. Palotellaan kauniisti ja asetetaan kannelliseen posliinimuottiin kokonaisen muotoiseksi. Keltajuuria ja perunoita leikataan kuutioiksi, palkopavut ja sipulit leikataan palasiin ja keitetään pehmeiksi. Näillä kasviksilla kastikkeeseen sekotettuna täytetään kanan sisusta ja ympäriltä niin paljon kun mahtuu. Kastike valmistetaan samasta liemestä jossa kana on kiehunut, värjätään ruskeaksi (Kitchen Bouquet) ja lisätään $\frac{1}{4}$ kupillista tomaattia joka kaadetaan kanan päälle. Paistetaan uunissa 1 tunti ilman kantta ja loppu aikaa kansi päällä siksi että on pehmeä.

Clean the chicken, cook whole until half done. Cut in nice pieces and place into a casserole arranging it in form of a whole fowl. Cook until tender carrots and potatoes cut in pieces, string beans and sliced onions. Mix with a sauce and fill the chicken having as much as possible vegetables around the chicken in the casserole. Make a sauce of the liquor of the chicken, color with Kitchen Bouquet, add 1 cup of tomato and pour over the chicken. Bake in oven uncovered for 1 hour, then cover and leave in the oven until tender.

277. Kana à la Barlton. — Chicken à la Barlton.

Rintalihat kanasta samoin jalat paistetaan voissa kansi päällä, mutta ei saa ruskistua. Ladotaan vadille, koristetaan paistetuilla leipäkolmioilla ja pienillä perunoilla. Kastike valmistetaan samasta liemestä, lisätään pitkiksi kaistaleiksi leikattua viheriätä pippuria ja tomaattia, jotka sitä ennen keitetään vähässä voissa. Viimeksi lisätään vähän kermaa.

Fry breast meats and legs in butter covered, taking care so as not to brown the meat. Lay on a platter, garnish around with triangular pieces toast and small potatoes. Make a gravy of the drippings by adding green pepper cut in strips and tomato cooked with a lump of butter. Last of all add some cream to the gravy.

278. Meranko-kana. — Merango Chicken.

Kanasta otetaan rintapalaset ja jalat, muodostetaan kauniin näköisiksi ja niin että jää luu jokaiseen. Ripota suolaa ja pippuria päälle, kastele jauhoissa ja paista voissa. Pane pannuun, kaada kastike päälle ja keitä hiljallensa siksi että ovat pehmeät. Pane vadille, asettele kolmioiksi leikattuja paahdettuja leipiä ympärille. Lisää kastikkeeseen paloteltuja sieniä, anna kiehua muutamia minutteja ja kaada lihapalasiin päälle.

Take breast and legs of chicken, trim nicely leaving a bone in each. Sprinkle with salt and pepper, roll in flour and fry in butter. Lay in a pan, pour the drippings over, let simmer until tender. Place on a platter, garnish with triangular toast. Add chopped mushrooms to the gravy, cook for a few minutes and pour over the chicken.

279. Paistettu kana. — Fried Chicken.

Palottele kana palasiin, ripottele suolaa ja pippuria päälle, kastele munassa ja leipäjauheessa, paista voissa tai sianrasvassa ruskeaksi. Pane uuniin kansi päällä 15 minuutiksi kypsymään. Tarjoa maitokastikkeen kanssa, valmistettu maidosta yksinään tai lisättynä kermalla. Voi myöskin valmistaa kastikkeen pannussa olevasta liemestä, lisäämällä vähän jauhoja jalientä, sekä kermaa.

Cut the chicken in pieces, sprinkle with salt and pepper, roll in beaten egg and bread crumbs, fry until brown in butter or lard. Place in the oven covered for 15 minutes. Serve with milk sauce made only of milk or mixed with cream. The gravy may be made also of drippings by adding flour, bouillon and cream.

280. Paahdettu kana. — Broiled Chicken.

Paahdettavaksi kanaksi käytetään ainoastaan nuoria kanoja. Halastaan selästä, sisukset ja selkäruoto otetaan pois. Pyyhi ja hiero sitä sulatulla voilla. Aseta paahtimen päälle vienolle tulelle sisäpuoli alaspäin ja anna hiljalleen ruskistua. Käännä nahkapuoli tulta vasten ja anna ruskettua. Pane pannuun, nahkapuoli alaspäin, voisulaa, suolaa ja pippuria päälle ja pistä uuniin 15—20 minuutiksi. Aseta vadille leikattuna pienet kanat kahteen, isommat neljään osaan, korista sitruunalla ja vesikrassilla.

For broiling only spring chickens are used. Devide from the back, draw and remove the backbone. Wipe and rub with melted butter. Broil over a slow fire skin side up until brown. Turn over, brown on the other side. Put in a pan, spread with melted butter, sprinkle with salt and pepper, place in oven for 15—20 minutes. Arrange on the platter having small chickens cut in halves and the larger ones quartered. Garnish around with lemon and watercress.

281. Täytettyjä kanan tai kalkkunan jalkoja. —

Stuffed Chicken or Turkey Legs.

Ota luu varovasti pois ja jätä ainoastaan yksi tuuma sääriluuta jällelle. Täytä reikä murekkeella, tehty kanan ja vasikanlihasta, vähän silavaa ja kanan maksaa seassa, jauhettuna moneen kertaan, mausta suolalla ja pippurilla ja hienolla persiljalla. Pane vähän leipäjauhetta maitoon likoamaan, seota 1 muna ja vähän voita joukkoon. Yhdistä seokset hieroen hyvästi. Pane yksi ruokalusikallinen seosta joka jalkaan, ompele

reikä kiinni ja keitä joko vedessä tai lihanliemessä, suolaa, selleriä, sipulia ja persiljaa seassa, noin 1 tunti. Ota pannusta ja aseta painon alle siksi että jäähtyvät. Paista uudelleen kasteltuna munassa ja leipäjauheessa tai tarjoa kylmänä.

Remove the bones carefully leaving only 1 inch of bone in the legs. Fill the space with stuffing made of chicken and veal, some pork and chicken liver added to it and ground several times. Season with salt, pepper and chopped parsley. Soak some bread crumbs in milk, add 1 egg and some butter. Combine the mixtures rubbing well. Put a spoonful of mixture into each leg, truss and cook in water or in bouillon with salt, celery, onion and parsley for 1 hour. Remove from the pan, keep under a weight until cool. Fry dipped in egg and bread crumbs. Or serve cold.

282. Kana-fricassée. — Chicken Fricassée.

Puhdista ja palottele kana, pane tulelle kylmään veteen ja anna äkisti ruveta kiehumaan. Kun kana on kiehunut noin viisi minuuttia, lisää suola, vähän selleriä, sipulia ja pippuria mausteeksi. Keitä kunnes kana on pehmeä. Kastike valmistetaan voista, jauhoista ja kananliemestä, lisätään pari munanruskuista ja vähän kermaa, heilutetaan tulella siksi että kuumenee. Asetetaan vadille joko riisijalustan päälle tai pannaan kanapalaset riisireunuksen sisälle. Myöskin riisitimboleja voi käyttää lihan ympärille. Vähän sitruunanmehua voi käyttää mausteeksi.

Clean and joint the chicken. Place on the fire in cold water. Bring quickly to boiling. When boiled about 5 minutes, add salt, some celery, onion and pepper. Cook until tender. Make a gravy of butter, flour and bouillon, add 2 yolks of egg and some cream. Heat up shaking over the fire. Arrange on a platter upon a foundation of molded rice or place the chicken in a ring of rice. Rice timbales may be placed around the chicken. Flavor with a dash of lemon juice, according to taste.

283. Kanapalleroita. — Chicken Croquettes.

Hienonna $1\frac{1}{2}$ kupillista keitettyä lintua, lisää siihen $\frac{1}{2}$ kupillista paksua maitosoosia, $\frac{1}{4}$ teelusikallista suolaa, muutama pisara sitruunan mehua, $\frac{1}{2}$ teelusikallista hienonnettua persiljaa ja vähän pippuria. Anna jäähtyä, muodosta kääryleiksi, kastele munassa ja leipäjauheessa; keitä rasvassa. Hienonnettuja sieniä pantuna sekaan antaa hyvän maun.

Grind $1\frac{1}{2}$ cups of boiled fowl, add $\frac{1}{2}$ cup of rich milk sauce, $\frac{1}{4}$ teaspoon of salt, a few drops of lemon juice, $\frac{1}{2}$ teaspoon of chopped parsley and some pepper. Let cool. Form into croquettes, dip in egg and bread crumbs, cook in lard. If chopped mushrooms are added to the croquettes, they will be delicious.

284. Kana maitosoosin kanssa. — Creamed Chicken.

Palottele kylmää, keitettyä kanaa kauniisiin palasiin. Seota 1 kupillinen valkosta kastiketta, tehty joko kananliemes-

tä tai maidosta, lisää $\frac{1}{2}$ kupillista kananpalasia ja anna kuumeta. Lisää 1 munanruskuainen ja vähän kermaa. Voi panna paloitetuja sieniä sekaan jos haluaa.

Cut cold boiled chicken into nice pieces. Mix with 1 cup of white sauce, made of milk or chicken bouillon. Heat. Add one yolk of egg and cream. May be mixed with chopped mushrooms, if desired.

285. Hanhipaisti. — Roast Goose.

Hanhi	1 goose
1 sitruuna	1 lemon
2 ruokalusikallista suolaa	2 tablespoons salt
$\frac{1}{4}$ teelusikallista pippuria	$\frac{1}{4}$ teaspoon pepper
$\frac{1}{2}$ paunaa luumuja	$\frac{1}{2}$ pound prunes
2 kvarttia omenia	2 quarts apples
Lihalientä	Bouillon

Hanhi puhdistetaan, huuhdotaan ja kuivataan vaatteella. Hierotaan päältä ja sisältä sitruunalla. Sisälle hierotaan vähän suolaa. Hedelmät huuhdotaan ja niillä täytetään hanhi; ommellaan kiinni. Siipien tyngät ja jalat sidotaan selkäpuolelta yhteen. Palanen voita tai silavaa levitetään hanhen päälle, pannaan pannuun ja paistetaan kuumassa uunissa, ahkerasti valellaan pannussa olevalla rasvalla ja tarvittaessa lisätään lihanlientä pannuun. Kun hanhi on ruskettunut, ripotetaan suolaa päälle ja peitetään voidellulla paperilla. Paistamisen aikaa lasketaan 2—3 tuntia. Leikkaa paisti vadille, asetele luumut ja omenat ympärille. Siilaa liemi, kuori rasva ja lisää vähän jauhoja ja kermaa.

Clean the goose, rub with lemon inside and out. Rub inside with salt. Rinse the fruit and stuff the goose with the fruit. Truss. Spread with butter or line with bacon. Roast in a hot oven basting often. Add some water to the drippings, if necessary. When brown sprinkle with salt and cover with buttered paper. Allow 2 or 3 hours for roasting a goose. Slice onto a platter, arrange the apples and prunes around. Strain the drippings, skim off the fat and add some flour and cream.

286. Kalkkunapaisti. — Roast Turkey.

Kalkkuna	1 turkey
$\frac{1}{4}$ paunaa silavaa	$\frac{1}{4}$ pound bacon
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
Vettä	Water

Kalkkuna puhdistetaan, hierotaan suolalla sisältä ja päältä. Hienoja silavaviipaleita asetetaan kalkkunan päälle ja pannaan voideltuun pannuun kuumaan uuniin. Kun se on ruskettunut, ripotetaan suolaa päälle ja kuumaa vettä kaadetaan pannuun, jolla valellaan kalkkunaa päältä usein. Jos uuni on liian kuuma, peitetään kalkkuna voidellulla paperilla. Paista-

misen aikaa lasketaan 2—3 tuntia. Kastike valmistetaan samasta liemestä, lisäämällä vähän jauhoja ja kermaa. Rasva kuoritaan tarkasti pois.

Kalkkuna valmistetaan samoin kuin kana täytettynä, tai luuttomana täytteen kanssa.

Clean the turkey, rub with salt inside and out. Line with slices of bacon and place in a buttered pan. Put in a hot oven. When brown sprinkle with salt, add hot water to the drippings, baste often. If the oven is too hot, cover the turkey with a buttered paper. Allow 2 or 3 hours for roasting. Make a gravy of the drippings by adding some flour and cream. Skim off the fat carefully.

Turkey may be prepared same as chicken, boned and stuffed.

287. Ankkapaisti. — Roast Duck.

Ankka	1 duck
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
2 teelusikallista suolaa	2 teaspoons salt
2 kupillista lihanlientä	2 cups meat stock

Ankka puhdistetaan. Hierotaan suolalla sisältä ja ulkoa. Voi sulatetaan pannussa, lintu pannaan siihen ja annetaan rustua hyvin joka puolelta. Suolaa ripotellaan päälle ja kuumaa lihanlientä kaadetaan pannuun, jolla valellaan usein päältä. Annetaan hiljallensa paistua 1½—2 tuntia. Liemi siilataan, kuoritaan ja kastike valmistetaan kuten tavallisesti.

Clean the duck. Rub inside and out with salt. Melt the butter in a roasting pan. Place the duck in the pan, brown well on every side. Sprinkle with salt, add hot meat stock to the drippings. Baste often. Roast slowly from 1½—2 hours. Strain the drippings, skim and prepare the gravy as directed.

288. Sorsapaisti. — Roast Wild Duck.

2 sorsaa	2 wild ducks
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
2 teelusikallista suolaa	2 teaspoons salt
½ kvarttia lihanlientä tai vettä	½ quart bouillon or water
Sitruunan mehua	Lemon juice

Sorsat puhdistetaan, annetaan seisoa etikansekaisessa vedessä, tai kiehautetaan äkisti. Kuivataan ja hierotaan suolalla, ruskeutetaan pannussa voissa. Kiehuva lihanliemi kaadetaan tarvittaissa joukkoon. Paistetaan tunnin aikaa valellen ahkerasti. Tarjotaan hyvin kuumana. Liemi siilataan, kuoritaan rasva pois ja maustetaan sitruunalla.

Clean the wild ducks, let stand in water mixed with vinegar, or parboil. Wipe and rub with salt, brown in butter in a dripping pan. Add boiling bouillon to it when necessary. Roast for an hour basting often. Serve very hot. Strain the drippings, skim off the fat and flavor with lemon.

289. Sorsa tomaatin kanssa. — Wild Duck with Tomato.

Sorsa
2 ruokalusikallista voita
1 pieni sipuli viipaleina
1 ruokalusikallinen jauhoja
1 kupillinen vettä
3 kupillista tomaattia
Suolaa ja pippuria

1 wild duck
2 tablespoons butter
1 small onion sliced
1 tablespoon flour
1 cup water
3 cups tomato
Salt and pepper

Palottele sorsa kauniisiin paloihin, kastele jauhoissa ja paista voissa ruskeaksi sipulin kanssa, lisää vesi ja tomaatti ja keitä tiivis kansi päällä noin puoli tuntia. Ota palaset pois, siilaa liemi, mausta suolalla ja pippurilla. Asettele sorsapalaset vadille, kaada kastike päälle ja tarjoa riisien kanssa.

Cut the duck in nice pieces, dip in flour and brown with butter and onion. Add the water and the tomato, continue cooking for half an hour covered. Remove the duck from the pan, strain the drippings, season. Arrange on a platter, pour the gravy over. Serve with rice.

290. Paahdettu peltopyy. — Broiled Squab.

Luut otetaan pois pyystä, ripotetaan päälle suolaa, pippuria ja sitruunan mehua. Annetaan seisoa vähän aikaa, paahdetaan hiljasella tulella, pannaan uuniin muutamiksi minuuteiksi voipaloja päälle. Ottamatta luita pois, paahdetaan pyy, samoin kuin kana.

Remove the bones from the squabs, sprinkle with salt and pepper, flavor with lemon juice. Let stand for awhile. Broil on a slow fire, place in oven for a few minutes dotted with butter. May be broiled leaving the bones in, same as directed for chicken.

291. Peltopyypaisti. — Roast Squab.

Puhdista pyy, pane ohut savustettu sianlihaviipale päälle ja pieni voipalanen sisälle; suolaa ja pippuria ripotetaan päälle. Paistetaan 20—30 minuuttia. Kastike valmistetaan samasta liemestä, lisäämällä vähän kermää. Leikkaa kahtia pitkittäin ja ota selkäruoto pois. Aseta vadille ja siivilöi kastike päälle.

Clean the squab, line with a thin slice of bacon and place a little lump of butter in. Sprinkle with salt and pepper. Roast for 20 or 30 minutes. Make a gravy of the drippings by adding some cream. Divide lengthwise in two, remove the backbone. Place on a platter and strain the gravy over.

292. Keitetty uunissa paistettu kana. — Roast Boiled Chicken.

Vanhempia kanoja jos keitetään ensin puolikypsäksi pehmiävät ne helpommin paistaissa. Kana pannaan tulelle kiehuvaan veteen, suolaa, pippuria ja ruokalusikallinen etikkaa

joukkoon. Kun se on puolikypsä, nostetaan pannuun ja sivel-
lään voilla, sian tai kananrasvalla ja pannaan uuniin ruskis-
tumaan. Jos kana alkaa ruskistua liiaksi ennen kypsymistä
pannaan kansi päälle, lientä lisätään tarvittaessa ja valellaan
usein. Kastike valmistetaan pannussa olevasta liemestä.

Kanan voi myöskin palotella, keittää ja palaset asetella
pannuun. Kastike valmistetaan liemestä missä kananpalaset
keitetään lisäämällä 1 ruokalusikallinen etikkaa joukkoon, kaa-
detaan kanan päälle. Leipäjauhetta ripotellaan päälle ja pais-
tetaan uunissa kypsäksi. Ensinnä annetaan ruskistua ilman
kantta, sitten jatketaan paistamista kansi päällä siksi että
kana on kypsä.

Old chickens may be boiled until half done before roasting.
Place the chicken on the fire in boiling water, add salt, pepper
and a tablespoon of vinegar. When half done, lift into the
roasting pan, spread with butter, lard or chicken fat and brown.
If becoming too brown, cover and add water to the drippings
when necessary. Baste often. Make a gravy of the drippings
in the pan.

The chicken may be cut in pieces, boiled and roasted in
oven with a gravy made of chicken stock and 1 tablespoon of
vinegar. Sprinkle the pieces of chicken with bread crumbs
before placing the pan in the oven. Have the pan uncovered
until the chicken will be brown. Then cover and continue
roasting until done.

293. Kanamuhennos. — Chicken Mousse.

Palottele kana ja pane tulelle kylmään veteen, tai jos
haluaa voi palaset ensin ruskistaa voissa tai rasvassa pannus-
sa ja silloin panna kuumaa vettä päälle. Kun kana on alka-
nut kiehua, lisätään suolaa, pippuria, 1 ruokalusikallinen etik-
kaa, sipuli ja sellerinvarsi. Keitetään pehmeäksi. Sipuli ja
selleri otetaan pois liemestä ja saotetaan vähän jauhoilla.

Cut the chicken in pieces, place on the fire in cold water.
Or brown the pieces in butter or lard, add boiling water to the
drippings. When coming to boiling add salt, pepper, 1 table-
spoon of vinegar, onion and a stalk of celery. Cook until tender.
Remove the onion and the celery from the drippings, thicken
with flour.

294. Kanapiirakka. — Chicken Pie.

Keitä kanaa paloiksi leikattuna, tai käytä tähteksi jää-
nyttä kanaa. Valmista ruskea kastike, ruskistamalla voin
kanssa 1 sipuli, porkkana, lisää 1 ruokalusikallinen jauhoja,
1½ kupillista vettä tai kananlientä, 1 ruokalusikallinen tomaat-
tia ja anna kiehahtaa. Asettele kanapalaset muottiin, siivilöi
kastike päälle ja valmista piirakankuoritaikinasta kuori päälle,
voitele munalla ja pistele reikiä haarukalla. Paista uunissa
siksi että kuori on ruskea. Kasviksia voi käyttää seassa jos
haluaa. Kaikenlaisesta tähteksi jääneestä lihasta valmiste-
taan piirakka samaan tapaan.

Boil pieces of chicken or use remains of chicken. Prepare a brown gravy of butter fried with onion and carrot, add 1 tablespoon of flour, 1½ cups of water or chicken stock and tomato; boil quickly. Lay the pieces of chicken into a mold, strain the gravy over. Cover with pie crust, spread with egg, perforate with fork. Bake in oven until the crust is brown. Vegetables may be used for pie.

The pie may be made of all kinds of remains of meat in the same way.

295. Peltopyy à la Florence. — Squab à la Florence.

4 peltopyytä
3 unssia ydintä
4 unssia voita
2 unssia leipää
1 muna
Suolaa ja pippuria
Hienonnettua persiljaa

4 squabs
3 ounces marrow
4 ounces butter
2 ounces bread
1 egg
Salt, pepper and chopped
parsley

Puhdista pyyt, hienonna ydin, johon sekoitetaan ensin voi ja hierotaan hyvästi, muut ainekset pannaan sekaan. Tällä täytetään linnut ja paistetaan 30 minuuttia uunissa usein valellen. Asetetaan paistettujen artisokkaviipaleiden päälle. Kastike valmistetaan samasta liemestä, rasva kuoritaan pois ja lisätään vähän kermaa.

Clean the squabs, mince the marrow mixed with butter and rub well. Add the other ingredients. Stuff the squabs and bake for 30 minutes basting often. Arrange on fried slices of artichokes. Skim the drippings, add a little cream to the gravy.

296. Poronpaisti. — Venison Steak.

Paista uunissa silavaviipaleita pantuna päälle kuten lampaanpaisti, tai silavoittuna silavaviipaleilla ja paistetaan kuten patapaisti. Kastike saotetaan jauhoilla ja lisätään vähän kermaa.

Line with slices of bacon and roast in oven the same as mutton or prepare as pot roast. Thicken the gravy with flour, add some cream.

297. Poronselkäpaisti. — Fillets of Venison.

Aseta silavapalasia päälle ja paista niinkuin lampaan-satula.

Line with slices of bacon and roast the same as saddle of mutton.

298. Paahtopaisti poron lihasta. — Broiled Venison.

Valmistetaan samaten kuin paahdettu härkäpaisti.

Prepare the same as broiled beef.

299. Poronliha-pihviä. — Venison Cutlets.

Selkäpaisti pyyhitään kuumaan veteen kastetulla pyyhkeellä, leikataan paksuiksi palasiksi, nuijitaan kummaltakin puolelta, muodostetaan veitsellä kauniiksi palasiksi. Ripottele suolaa ja pippuria päälle, kastele voisulassa ja leipäjauheessa tai jauhoissa, paista pannussa voissa tai rasvassa. Jos haluaa paahattaa, silloin kastellaan ainoastaan voisulassa ja paahdetaan kirkkaalla tulella. Aseta vadille, paistettuja sipuliviipaleita päälle. Kastike valmistetaan samasta liemestä, saotetaan jauhoilla, lisätään vettä, lihanlientä tai kermää. Viinikastikkeen kanssa voi myöskin tarjota.

Wipe the loin of venison with a cloth wrung out of hot water, cut in thick pieces, pound on both sides. Trim with a knife. Sprinkle with salt and pepper, dip in butter and bread crumbs or flour, fry in butter or lard. The cutlets may be broiled over a clear fire. When broiled dip the cutlets in melted butter only. Place on a platter with fried slices of onion on top. Prepare a gravy of drippings by adding flour, water or bouillon and cream. May be served with wine sauce.

300. Hirvenliha-pihvejä. — Elk Cutlets.

Valmistetaan kuten edellinen.
Prepare as directed for venison.

301. Hirvipaisti. — Roast Elk.

Valmistetaan kuten poronpaisti.

Prepare the same as venison steak.

302. Paistettu jänis. — Roast Rabbit.

1 jänis	1 rabbit
$\frac{1}{2}$ s*truunaa	$\frac{1}{2}$ lemon
$\frac{1}{4}$ paunaa silavaa	$\frac{1}{4}$ pound bacon
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt
2 kupillista lihanlientä tai vettä	2 cups bouillon or water

Jänis puhdistetaan, huuhdotaan ja pannaan veteen 2 tunniksi, jotta kalvot paremmin voisi saada pois. Hiero sitruunalla päältä, päältä ohuilla silavaviipaleilla. Voi kuumentaan pannussa, jänis pannaan siihen, ripotellaan suolalla, valellaan usein ja lientä kaadetaan joukkoon vähitellen tarvittaessa. Paistetaan 1—1½ tuntia. Valmista kastike samasta liemestä lisäämällä vähän jauhoja, lientä ja kermää. Jänis on helpompi paistaa eikä kuiva, jos palotellaan se kolmeen palaseen, takajalat katkastaan ja sidotaan vastakkain yhteen, etujalat yhteen ja keskiosa keskeltä katkastaan ja sidotaan yhteen.

Clean the rabbit, rinse and soak in water for 2 hours so as to remove the fiber easier. Rub with lemon, line with thin slices of bacon. Melt the butter in a pan, place the rabbit in, sprinkle with salt, baste often and add bouillon when necessary. Roast for 1 or 1½ hours. Prepare a gravy of the drippings by adding some flour, bouillon and cream.

The rabbit is easier to roast and keep from scorching if cut in three parts, the hind-legs and fore-legs trimmed and tied, and the middle part cut in two and tied around.

303. Kylmää kanaa hyytelön kera. — Jellied Chicken.

Kana puhdistetaan, pannaan tulelle, suolan, pippurin, sipulin ja parin sellerin varren kanssa, annetaan kiehua hiljallensa kunnes pehmenee. Nahka otetaan pois, liha erotetaan luista ja palotellaan kauniisiin palasiin. Yksi kvartti kananlientä, ½ kupillista tomaattia, 2 teelusikallista liha-extraktia, 7 ruokalusikallista sulatettua liivakkoa, tai 10 liivakon-lehteä, 2 munanvalkuaista pannaan kattilaan, vispataan tulella kiehumaan asti ja sitten annetaan hiljallensa kiehua viisi minuuttia. Siilataan tiheän vaatteen läpi. Kirkasta hyytelöä kaadetaan hyytelömuotin pohjalle ja annetaan hyytyä. Muotti koristetaan kovaksi keitetyillä munilla, punajuurilla ja persiljalla. Kana-palaset ladotaan muottiin ja hyytelö kaadetaan varovasti päälle. Pannaan kylmään paikkaan hyytymään.

Täytetty keitetty kylmä kana voidaan myöskin valella päältä hyytelöllä, koristellaan ja valellaan taas, siksi että tulee noin tuuman paksu hyytelö kanan päälle.

Clean the chicken, place on the fire to cook with salt, pepper, onion and 2 stalks of celery. Let simmer until tender. Remove the skin and bones and cut into nice pieces. Take 1 quart of chicken stock, ½ cup of tomato, 2 teaspoons of meat extract, 7 tablespoons of gelatine dissolved in water or 10 leaves of gelatine and 2 whites of egg. Whip over the fire until boiling. Let simmer for 5 minutes. Strain through a fine cloth. Cover the bottom of a jelly mold with cleared liquid jelly. Let thicken. Garnish the mold with hard boiled eggs, beets and parsley. Lay the pieces of chicken into mold, fill the mold with liquid jelly. Put in a cold place to set.

Stuffed boiled cold chicken may be lined with liquid jelly, garnish, baste with the liquid again until the chicken is covered with layer of jelly one inch thick.

304. Kana à la Neva. — Chicken à la Neva.

Kanat keitetään kokonaisina, rintapalaset otetaan kauniisti pois, sekä rintaluu ja jalat. Kana täytetään sisältä kasvis- tai kanasalaatilla; rintaontelo täytetään joko hanhenmaksapasteijalla tai hienonnetulla mahasylikirauhasella. Rintapalaset valellaan valkealla Chauffroid-kastikkeella ja ladotaan kauniisti kanan päälle ja ympäri vadille, koristetaan salaatinlehdillä ja kanahyytelöllä.

Boil the chickens whole. Remove carefully the fillets, breastbone and the legs. Stuff with vegetable or chicken salad;

fill the breast space with goose liver pie or chopped sweet-breads. Baste the fillets with white chaudfroid sauce. Arrange nicely on top and around the chicken on the platter. Garnish with lettuce leaves and chicken jelly.

305. Kylmä ankka. — Cold Duck.

Puhdistetaan ja paistetaan uunissa kuten tavallinen ankka. Kun se on jäähtynyt, irrotetaan rintalihat, jauhetaan moneen kertaan. Lihan sekaan seotetaan vähän sitruunanmehua tai Sherry-viiniä, 4 ruokalusikallista sulatettua liivakkoa, 1 kupillinen vispattua kermaa. Tällä seoksella täytetään rintalihojen sija. Ankka varelleaan päältä hyytelöllä joka valmistetaan seotamalla 1 kupillinen kananlientä, 3 ruokalusikallista sulatettua liivakkoa, vähän cornstarch-jauhoja sekä värjätään tummaksi. Koristetaan päältä vispatulla kermalla, truffelillä ja kovaksi keitetyllä munanvalkuaisella.

Clean and roast as directed for duck. When cold, remove the fillets and grind several times. Mix with some lemon juice or sherry wine, 4 tablespoons of gelatine dissolved in water and 1 cup of cream. Fill the breast space with this mixture. Baste the duck with liquid jelly prepared of 1 cup of chicken stock, 3 tablespoons of gelatine dissolved in water and some cornstarch. Color dark with Kitchen Bouquet. Garnish the top with whipped cream, truffels and hard boiled eggs.

306. Hydytetty peltoppy. — Jellied Squab.

Ota luut pois pyystä säännöissä määrättyllä tavalla. Täytä samalla murekkeella kuin täytetty kana. Ompele kiinni ja sido ohuen vaatteen sisälle, keitä noin $\frac{3}{4}$ tuntia, tai siksi kun tuntuu kypsälle. Ota liemestä pois ja pane pienen painon alle siksi että jäähtyy ja tasoittuu. Liemestä jossa lintu on kiehunut valmistetaan hyytelö (aspic jelly) jota pannaan ensin vähän muotin pohjalle. Pyy leikataan kauniisti muottiin riivin, hyytelö kaadetaan päälle ja annetaan hyytyä.

Remove the bones from the squab as directed. Stuff the same as stuffed chicken. Sew up and wrap into a thin cloth, cook for $\frac{3}{4}$ hour or until tender. Remove from the stock and place under a small weight, until cold and even. Make an aspic jelly of the stock, lay some of the aspic on the bottom of the mold. Slice the squab crosswise, arrange nicely into the mold, fill the mold with aspic and place aside to set.

307. Kylmä kieli hyytelön kanssa. — Jellied Tongue.

Häränkieli liotetaan kylmässä vedessä, sitten raavitaan hyvin kuumassa vedessä. Pannaan hiljallensa kiehumään kuumaan suolattuun veteen pehmeäksi; kiehumisen aikaa lasketaan 2-3 tuntia. Sen jälkeen kieli nylätään. Liemi siilataan, kuoritaan ja lasketaan 1 kvartti lientä, 8 lusikallista sulatettua liivakkoa (tai 10 liivakon lehteä), $\frac{1}{2}$ kupillista tomaattia ja 2 munanvalkuaista. Liemi kiehautetaan hyvin seotellen, sitten anne-

taan hiljallensa kiehua 5 minuuttia. Siivilöidään tiheän vaateen lävitse. Kirkasta lientä kaadetaan muotin pohjalle, kieli leikataan viipaleisiin, järjestetään muottiin kokonaiseen muotoon; hyytelö kaadetaan vähitellen päälle ja annetaan hyytyä.

Soak the tongue in cold water, scrape carefully in hot water. Place in hot salted water to simmer until tender. Allow 2 or 3 hours for boiling. Skin the tongue. Strain the liquor, skim and mix 8 tablespoons of dissolved gelatine with 1 quart of liquor (or 10 leaves of gelatine), add $\frac{1}{2}$ cup of tomato and two whites of egg. Boil quickly stirring well, lower the gas, let cook slowly for 5 minutes. Strain through a fine cloth, pour some liquid jelly on the bottom of a mold, cut the tongue in slices. Arrange the slices into the mold so as to give the appearance of a whole tongue, fill the mold gradually with aspic. Set aside to thicken.

308. Kielihyytelö. — Tongue à la Daube.

1 kupillinen jauhettua kieltä
 $\frac{1}{2}$ kupillista vispattua kermaa
 3 ruokalusikallista liivakkoa
 Pippuria, suolaa ja sitruunan mehua

1 cup ground tongue
 $\frac{1}{2}$ cup whipped cream
 3 tablespoons gelatine
 Salt, pepper and lemon juice

Lihaan sekoitetaan suola, pippuri, sitruunan mehu, liivakko ja kerma. Muotti valellaan hyytelöllä, koristetaan punapippurilla ja keitetyillä munanvalkuaisviipaleilla, lihaseos pannaan siihen ja annetaan hyytyä. Tarjotaan muotista poiskaadettuna salaatinlehtien kanssa. Kaikenlaisesta tähteeksi jääneestä lihasta voi valmistaa hyytelöä samalla tavalla.

Mix the tongue with salt, pepper, lemon juice, gelatine and cream. Line the mold with aspic, garnish with red pepper and slices of hard boiled egg. Fill the mold with the tongue. Let set. Serve unmolded with lettuce leaves.

All kinds of remains of meat may be prepared the same way.

309. Mahasyk kirauhas-hyytelö. — Sweetbread à la Gelatine.

5 kupillista hienonnettua mahasykirauhasta
 3 ruokalusikallista sulatettua liivakkoa
 5 ruokalusikallista vispattua kermaa
 Pippuria, suolaa ja sitruunan mehua

3 cups chopped sweetbreads
 3 tablespoons dissolved gelatine
 5 tablespoons whipped cream
 Salt, pepper and lemon juice

Koristele pienet muotit tai yksi iso. Sekota yllämainitut ainekset yhteen, viimeksi kerma. Täytä muotit tällä seoksella. Tarjoa muotista poiskaadettuna salaatinlehtien kanssa.

Garnish small molds or a jelly mold. Mix together the above ingredients the cream last of all. Fill the molds. Serve unmolded with lettuce leaves.

310. Mahasylikirauhanen. — Sweetbreads.

Liota mahasylikirauhaset kylmässä vedessä tunnin ajan, vaihtaen usein vettä jotta kaikki veri irtaantuu. Pane tulelle kylmään veteen ja keitä 20 minuuttia, sen jälkeen pane taas kylmään veteen ja ota kaikki jänteet ja kalvot pois. Kun ne ovat puolittain jäähtyneet, pane kevyen painon alle, jotta ne saavat tasaisen muodon.

Soak the sweetbreads in cold water for an hour, changing the water several times so as to draw the blood. Put on the fire in cold water, cook for 20 minutes. Return to cold water, remove the fiber and the skin. When half cold, place under a light weight to make them even.

311. Paistettu mahasylikirauhanen. — Fried Sweetbreads.

Valmista mahasylikirauhaset kuten edellä on mainittu; halkase ne pituudelleen; kastele munassa ja leipäjauheessa, paista joko voissa tai rasvassa. Tarjoa Béchamel-, tomaattitai maitokastikkeen kanssa.

Prepare the sweetbreads as directed above; split lengthwise, dip in egg and bread crumbs; fry in butter or lard. Serve with Béchamel, tomato or milk sauce.

312. Paahdettu mahasylikirauhanen. — Broiled Sweetbreads.

Valmista mahasylikirauhanen niinkuin siitä edellä on mainittu. Pyyhi, kastele voisulassa ja paahda kirkkaalla tulella; kääntelee usein ettei pala. Kun on kypsä, ripota suolaa ja pippuria päälle ja kaada sulatettua voita ylitse, päällystä paistetuilla sienillä.

Prepare the sweetbreads as directed. Wipe, dip in melted butter and broil over a clear fire turning often so as not to scorch them. When done, sprinkle with salt and pepper, baste with melted butter. Line with fried mushrooms.

313. Uunissa paistettu mahasylikirauhanen. — Baked Sweetbreads.

Aseta paistinpannuun silavapalasia, keltajuuria, sellerin ja turnipsin palasia. Pane isoja keitettyjä mahasylikirauhasia silavaviipaleiden päälle ja lihalientä niin että pannun pohja peittyy. Paista uunissa noin 20 minuuttia usein valellen. Tarjoa joko ruskean tai sienisoosin kanssa.

Place slices of bacon, carrots, celery and turnip in a pan. Cover the bacon with big pieces of boiled sweetbreads. Add some bouillon. Bake for 20 minutes basting often. Serve with brown or mushroom sauce.

314. Mahasylikirauhas-kotletti. — Cutlets of Sweetbreads.

Keitetty mahasylikirauhanen paloittelallaan pyöreiksi paloiksi, ripotellaan suolaa ja pippuria päälle, kastellaan munassa ja leipäjauheessa, keitetään voissa mutta ei ruskisteta. Tarjotaan joko tomaattikastikkeen tai parsa-maitokastikkeen kanssa (Creamed Asparagus).

Cut boiled sweetbreads into round slices, sprinkle with salt and pepper, dip in egg and bread crumbs. Cook in butter not allowing to brown. Serve with tomato sauce or creamed asparagus.

315. Mahasylikirauhas-mykyjä. — Sweetbread Fritters.

Paloittele keitetty ja paistettu mahasylikirauhanen kananmunan kokoisiin paloihin. Kastele mykytaikinassa ja paista rasvassa. Tarjotaan servetin päällä tomaattisoosin kanssa.

Cut boiled and fried sweetbreads into egg shaped pieces. Dip in fritter batter. Fry in deep fat. Serve on a folded napkin with tomato sauce.

316. Mahasylikirauhas-palleroita. — Croquettes of Sweetbreads.

½ paunaa mahasylikirauhasta	½ pound sweetbreads
2 unssia suolasta kieltä	2 ounces salted tongue
3 unssia sienää	3 ounces mushrooms
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
½ kupillista lihanlientä	½ cup bouillon
½ kupillista kermaa	½ cup cream
2 munan ruskuaista	2 yolks of egg
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Keitetty ja voissa paistettu mahasylikirauhanen, kieli ja keitetyt sienet hienonnetaan. Voista, jauhoista ja lihanliemestä tehdään kastike, kerma pannaan sekaan ja tämä sekoitetaan lihaseokseen. Viimeksi pannaan munanruskuaiset ja mausteet. Annetaan jäähtyä, muodostetaan pitkulaisia palleroita jotka kastellaan munassa ja leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa. Keitetään rasvassa.

Chop the sweetbreads boiled and fried in butter, tongue and boiled mushrooms. Make a gravy of butter, flour and bouillon, add cream; mix the gravy with the meat, adding last of all the yolks of egg and spices. Let cool, form into oval-shaped croquettes, dip in egg and bread crumbs, repeating. Cook in lard.

317. Mahasylikirauhanen tomaattisoosin kanssa. — Sweetbreads with Tomato Sauce.

Keitä mahasylikirauhanen ja pane painon alle vähäksi aikaa, leikkaa kahtia pitkittäin, aseta pannuun pieni silavavii-

pale jokaisen päälle. Leikkele vähän kasviksia pannuun ja kaada lihanlientä päälle, että pohja peittyy; anna hiljallensa paistua uunissa usein valellen noin 15 minuuttia. Ota pannusta ja valele päältä tomaatti- tai allemande-soosilla, asettele riisijalustalle keitettyjä artisokkia, pane niitten päälle mahasylikirauhaset. Tarjoa sienikastikkeen kanssa pantuna jalustan keskelle, ympärille pieniä viheriäisiä herneitä.

Boil sweetbreads, put under a weight for awhile. Cut lengthwise in two, place in a pan having a slice of bacon on each. Cut some vegetables in pieces, add to the sweetbreads, pour some bouillon over. Bake slowly basting often about 15 minutes. Remove from the pan, cover with tomato or allemande sauce. Arrange boiled artichokes on a foundation of rice. Place the sweetbreads on the top. Serve with mushroom sauce having the sauce in the center of the ring of rice and green peas around on the platter.

318. Mahasylikirauhanen maitosoosin kanssa. — Sweetbreads with Milk Sauce.

Keitä maitosoosi 2 ruokalusikallisesta jauhoja, 2 ruokalusikallista voita ja 1 pinti kermansekasta maitoa. Palottele 2 keitettyä mahasylikirauhasta kauniisiin palasiin ja pane maitosoosin sekaan. Mausta suolalla ja pippurilla, ja hienolla persiljalla.

Voi myöskin valmistaa kananlihan kanssa; puoleksi keitettyä kananlihaa ja puoleksi mahasylikirauhasta. Kananlihan asemasta voi käyttää sieniä mahasylikirauhanen kanssa.

Make a milk sauce of 2 tablespoons flour, 2 tablespoons of butter and 1 pint of rich milk. Cut 2 boiled sweetbreads in pieces, mix with milk sauce. Season with salt and pepper, add chopped parsley.

May be prepared with remains of chicken, having equal parts of sweetbreads and chicken. Instead of chicken, mushrooms may be used.

319. Vasikan aivot. — Calf's Brain.

Liötetaan kylmässä vedessä noin 1 tunti. Pannaan tulelle kiehuvaan veteen suolaa ja vähän sitruunan mehua tai etikkaa seassa; pannaan jähmettymään kylmään veteen ja kalvot sekä jänteet otetaan pois. Valmistetaan kuten mahasylikirauhanen (sweetbreads) ja tarjotaan erilaisten kastikkeiden kanssa.

Soak in cold water for about an hour. Put on fire in boiling water, cook with salt, some lemon juice or vinegar. Place into cold water to cool, remove the skin and fiber. Prepare the same as sweetbreads and serve with any kind of sauce given for sweetbreads.

320. Jänis-fricassée. — Rabbit Fricassée.

Jänis puhdistetaan, huuhdotaan ja hienompi nahka poistetaan. Pannaan veteen johon on seotettu vähän etikkaa tai

sitruunanmehua likoamaan 2 tunniksi. Lihapalaset kuivataan, kastellaan jauhoissa ja paistetaan sianrasvassa tai voissa, kansi päällä pehmeäksi. Rasva kaadetaan pois ja lisätään vähän vettä tai lihanlientä ja annetaan kiehahtaa. Maustetaan ja pannaan vähän kermaa sekaan. Tarjotaan jonkin hyytelön (jellyn) kanssa.

Clean the rabbit, rinse and remove the fine skin. Soak in water mixed with salt and vinegar or lemon juice for 2 hours. Wipe the pieces of meat, dip in flour, cook in butter or lard covered until tender. Skim off the fat, add some water or bouillon, let boil quickly. Season, add some cream and serve with jelly.

321. Maksaa savustetun silavan kanssa. — Liver and Bacon.

Palottele maksa viipaleisiin, ripottele suolaa ja pippuria päälle ja kastele jauhoissa. Paista ohuita silavaviipaleita, kaksi kertaa niin monta kun maksaa on. Ota silavapalaset pannusta ja pane maksapalaset paistumaan hiljallensa usein käännellen, siksi että ovat kypsiä. Kaada lihanlientä tai vettä pannuun ja anna kiehahtaa. Asettele vadille, silavaviipaleet ympärille ja siivilöi liemi päälle. Maksan seassa voi paistaa vähän sipulia jos haluaa ja siilata pois.

Slice the liver, sprinkle with salt and pepper. Fry thin slices of bacon, twice as many as you have slices of liver. Remove the bacon from the pan. Fry the liver in drippings slowly and turning often until done. Add some bouillon, bring to boiling. Dish, having the liver in center and strain the gravy over. Liver may be fried with onion. Have the onion removed before serving.

322. Paahdettu maksa savustetun silavan kera. — Broiled Liver with Bacon.

Palottele maksa $\frac{1}{2}$ tuuman paksuisiin viipaleisiin. Kaada kiehuva vettä päälle ja anna seisoa 5 minuuttia, että verivesi irtaantuu. Pyyhi maksapalaset ja irrota kalvot pinnalta. Ripottele suolaa ja pippuria päälle. Leikkaa samansuuruisia ohuita silavaviipaleita kuin maksapalaset ovat ja kiinnitä tikulla maksapalasten päälle. Paahda kirkkaalla tulella; pistä uniin muutamaksi minuutiksi. Asettele vadille.

Jos ei käytetä silavaa, voi maksapalaset ennen paahtamista kastella voisulassa tai rasvassa.

Cut the liver in slices $\frac{1}{2}$ inch thick. Cover with boiling water, let stand for 5 minutes to draw out the blood. Wipe the slices and remove the skin carefully. Sprinkle with salt and pepper. Cut slices of bacon the size of the slices of liver, fasten with toothpicks on the liver. Broil over a clear fire; place in oven for a few minutes. Dish.

If bacon is not used, dip the liver in melted butter before using.

323. Paistettu kananmaksa. — Fried Chicken Liver.

Halkase maksa ja pyyhi. Pane paistinpannuun ruokalusikallinen voita ja paista maksa siinä noin 5 minuuttia usein käännellen, etteivät pala. Ripottele vähän jauhoja päälle ja lisää ruskeata kastiketta ja vähän sitruunanmehua pannuun. Mausta suolalla ja pippurilla ja keitä hiljallensa 10 minuuttia. Jos väri ei ole ruskea, lisää vähän sokeriväriä (Kitchen Bouquet).

Split the liver and wipe. Melt a tablespoon of butter in a frying pan and fry the liver in the butter 5 minutes, turning often so as not to burn it. Sprinkle with flour, add some brown sauce and lemon juice to the drippings. Season with salt and pepper, cook gently for 10 minutes. Add some Kitchen Bouquet if desired.

324. Uunissa paistettu maksa-muusi. — Liver Mousse.

2 paunaa maksaa (beef liver)	2 pounds beef liver
1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
1 sipuli	1 onion
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
1 kupillinen vettä tai kermaa	1 cup water or cream
1 eli 2 munaa	1 or 2 eggs

Liota maksa kylmässä vedessä. Jos haluaa voi maksan keittää ensin suolatussa vedessä tai jauhaa tuoreena lihamyllyssä sipulin kanssa. Liota leipäjauhe vedessä tai paista sianrasvassa, lisää muna ja yhdistä maksan kanssa hyvästi seottaen. Muodosta kaakuksi paistinpannuun, tai paista muotissa silavapalasia päällä kauniin ruskeaksi noin 1—1½ tuntia. Pane voideltu paperi päälle että ei kuivetu. Jos sipulin paistaa voissa maistuu se paremmalta.

Soak the liver in cold water. The liver may be boiled in salted water, or have it ground fresh with an onion. Soak the bread crumbs in water or fry in lard. Add egg, combine with liver stirring briskly. Form into patties and fry in butter or bake in a mold, lined with bacon on top, nice brown or about 1 to 1½ hours. Cover with buttered paper to keep it juicy. If the onion is fried in butter before added to the liver, it will taste better.

325. Uunissa paistettu vasikan maksa. — Baked Calf's Liver.

Vasikan maksa pestään, kastellaan jauhoissa johon on sekoitettu suolaa, asetetaan voideltuun pannuun, sipulinviipteitä ympärille ja silavapalasia tai rasvaa päälle. Paista uunissa noin 1 tunti. Pane kansi päälle heti kun on ruskistunut, ettei pääse kuivumaan. Tarjoa joko yksinään tai paistettujen silaviipteiden kanssa. Voi paistaa paloteltuja kasviksia kuten porkkanoita, selleriä, perunoita, ja sipulia maksan ympärillä pannussa, ja asetella vadille maksan kanssa. Kastike valmistetaan samasta liemestä.

Rinse the liver, dip in flour mixed with salt, place in a buttered pan, line with slices of onion and bacon around or dot with lard. Bake for 1 hour. When brown, cover up to keep it juicy. Serve plain or with fried bacon. Vegetables as carrots, celery, potatoes and onions cut in pieces may be baked with the liver and served having the liver in the center. Make a gravy of the drippings.

326. Paistettu vasikan maksa. — Fried Calf's Liver.

Leikkaa vasikanmaksaa viipaleiksi, huuhtelee, kuivaa ja paista molemmilta puolilta ruskeaksi. Ripottelee suolaa ja pipuria päälle ja kaada sen verran vettä pannuun että ei pala. Anna kiehahtaa ja kaada vähän kermaa sekaan.

Cut in slices, rinse, wipe and fry on both sides until brown. Sprinkle with salt and pepper, add some water so as not to scorch. Bring to boiling, add a little cream.

327. Maksalaatikko. — Liver Pudding.

1½ kupillista riisiryyniä	1½ cups rice
1 painti vettä	1 pint water
1 kvartti maitoa	1 quart milk
1 pauna maksaa	1 pound liver
1 eli 2 munaa	1 or 2 eggs
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
1 ruokalusikallinen sokeria tai rusinoita	1 tablespoon sugar or raisins
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt
¼ sipulia ja vähän pippuria	¼ onion and some pepper

Keitä ryynit, vesi ja maito puuroksi, kaada jäähtymään. Sekota jauhettu maksa puuroon, muna vatkattuna, sipuli voissa paistettuna, sekä mausteet. Jos seos näyttää kovalta lisää maitoa. Kaadetaan voideltuun muottiin ja paistetaan 1 tunti. Vähän rusinoita pantuna sekaan antaa hyvän maun. Maksan voi keittää vähän ennen jauhamista.

Cook a porridge of rice, water and milk. Put aside to cool. Mix with ground liver, eggs beaten, onion fried in butter, sugar and spices. Put into a buttered mold, bake for an hour. Flavor with raisins according to taste. The liver may be parboiled before grinding so as to make the grinding easier.

328. Vasikan sydän. — Calf's Heart.

Puhdistaa sydän ja pane suolattuun veteen tunnin ajaksi, että verivesi irtaantuu. Täytä reikä murekkeella, tehty jauhetusta lihasta, tahi leivästä johon on sekoitettu hienonnettu voissa keitetty sipuli, pippuria, hienoa persiljaa, 1 ruokalusikallinen tomaattia ja 1 muna. Ompele reikä kiinni, paista uunissa muutamia silavapalasia, keltajuuria, selleriä ja sipulia seassa pannussa noin 2 tuntia usein valellen pannussa olevalla liemellä ja jos alkaa kuivaa, lisää lihalientä. Pidä kansi päällä ettei

pala. Kastike valmistetaan samasta liemestä, maustetaan suolalla, pippurilla ja sitruunalla.

Clean the heart, soak in salted water for an hour to draw out the blood. Fill the heart with mixture made of ground meat or bread, chopped fried onion, pepper, chopped parsley, 1 tablespoon of tomato and 1 egg. Sew up. Bake having a few slices of bacon, carrots, celery and onion in the pan. Allow 2 hours for baking. Baste often with drippings and add some bouillon if necessary. Cover so as not to burn. Make a gravy of the drippings by adding salt, pepper and lemon juice.

329. Paistettuja munuaisia. — Fried Kidneys.

Naudan, lampaan ja vasikan munuaisia valmistetaan ruuaksi. Rasva ja valkoset jänteet otetaan tarkasti pois, liotetaan 1 tunti suolatussa vedessä. Paloittele puolikkaisiin. Paista muutamia savustettuja sianlihanpalasia pannussa. Kun ne ovat valmiit, ota ne pannusta ja paista munuaiset sianlihanrasvassa 10 minuuttia, lisää kastikkeeseen vähän jauhoja, teelusikallinen Worcestershires-kastiketta ja teelusikallinen catsupia. Asettele munuaiset paahdettujen leipien päälle vadille, kaada kastike päälle ja silavapalaset ympärille.

Voi myöskin leikata poikittain viipaleisiin, kastella munassa ja leipäjauheessa ja paistaa voissa.

Kidneys of beef, mutton and veal may be used for food. Remove the fat and the white center carefully. Soak in salted water for an hour. Cut in halves. Fry a few slices of bacon, remove from the pan and fry the kidneys in the drippings for 10 minutes. Add some flour, a teaspoon of Worcestershire sauce and a teaspoon of catsup to the drippings. Place the kidneys on toast upon a platter, pour the gravy over and lay the slices of bacon around the toast.

Kidneys may be cut crosswise into slices, dipped in egg and bread crumbs and fried in butter.

330. Paahdettuja munuaisia. — Broiled Kidneys.

Paloittele munuaiset poikittain viipaleisiin, ripottele suolaa ja pippuria päälle ja kastele voisulassa johon on pantu vähän sitruunanmehua, sen jälkeen käärittele leipäjauheessa. Paahda kirkkaan tulen päällä usein käännellen, että eivät pala, siksi kun ovat kypsiä. Tarjoa paahdettujen leipien päällä, vähän voisulaa kaadettuna päälle hyvin kuumina.

Cut kidneys crosswise into slices, sprinkle with salt and pepper, dip in melted butter mixed with some lemon juice, roll in bread crumbs. Broil over a clear fire turning often so as not to burn them. Serve very hot on toast basted with melted butter.

331. Munuismuhennus. — Kidney Stew.

Valmista kuten paahdettuja munuaisia varten; palottele puolen tuuman suuruisiin palasiin; kastele jauhoissa ja paista

ruokalusikallisen voin ja hienonnetun sipulin kanssa siksi että ruskistuvat. Lisää 1 kupillinen lihanlientä tai vettä ja anna kiehua 10 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla, sekä juuri ennen kun viedään tarjolle vähän sitruunanmehua tai Worcestershire-kastiketta, sekä hienonnettua sientä sekaan.

Prepare kidneys same as for broiling. Cut in slices $\frac{1}{2}$ inch thick. Roll in flour, brown in butter with an onion. Add 1 cup of bouillon or water, cook for 10 minutes. Season with salt and pepper. Flavor with lemon juice or Worcestershire sauce and chopped mushrooms when sending it to the table.

332. Munuais-ragu. — Ragout of Kidneys.

Liota munuaisia kylmässä vedessä tunnin ajan. Pyyhi ja leikkaa palasiin. Ripottele suolaa ja pippuria päälle, kastele munassa ja leipäjauheessa ja keitä voissa sipulinviipale seassa. Pane joukkoon ruokalusikallinen jauhoja ja vettä tai lihanlientä ja anna kiehua 5 minuuttia. Lisää $\frac{1}{2}$ kupillista puhdistettuja ja paloteltuja sieniä leikeltynä neljäsosaan, mausta suolalla ja pippurilla ja anna kiehua muutamia minuuttia.

Soak kidneys in cold water about an hour. Wipe, cut in pieces. Sprinkle with salt and pepper, dip in egg and bread crumbs, cook in butter with a slice of onion. Add 1 tablespoon of flour and water or bouillon, continue cooking for 5 minutes and mix with $\frac{1}{2}$ cup of mushrooms cut into quarters, season with salt and pepper, cook for a few more minutes.

333. Mahamuhennus. — Stewed Tripe.

Valmista kastike 1 ruokalusikallisesta voita, 1 ruokalusikallisesta jauhoja ja 1 kupillisesta maitoa. Mausta suolalla, pippurilla ja 1 teelusikallisella sipulinmehua. Pane kupillinen keitettyä, paloteltua mahaa sekaan ja seottele tulella kunnes mahapalaset kuumentuvat lävitse.

Prepare a gravy of 1 tablespoon of butter, 1 tablespoon of flour and 1 cup of milk. Season with salt and pepper, flavor with 1 teaspoon of lemon juice. Mix with 1 cup of boiled tripe cut in cubes, stir over the fire until thoroughly hot.

334. Keitetty maha. — Boiled Tripe.

Liota maha muutamia tunteja vedessä, jossa on pari sellerin oksaa, pane kiehumaan veteen tulelle ja keitä pehmeäksi.

Soak the tripe for a few hours in water with two stalks of celery. Put in boiling water to cook until tender.

335. Paistettu maha. — Fried Tripe.

Keitettyjen kylmien mahapalasten päälle kaadetaan voisulaa johon on sekoitettu vähän sitruunan mehua ja annetaan seisoa tunnin ajan. Tämän jälkeen kastele munassa ja leipäjauheessa tai jauhoissa ja paista voissa tai rasvassa vaalean ruskeiksi. Tarjotaan Béarnaise- tai kuuman majoneesikastikkeen kanssa.

Pour melted butter mixed with some lemon juice over pieces of cold boiled tripe. Let stand for an hour. Dip in egg and roll in bread crumbs or flour; fry in butter or lard until light brown. Serve with Béarnaise or hot mayonnaise.

336. Keuhkomuhennus. — Stewed Lungs.

Vasikan sydän ja keuhkot halastaan ja pannaan kylmään veteen että verivesi irtaantuu. Pannaan tulelle kylmään veteen suolaa ja pippuria seassa ja keitetään noin 1 tunti. Kalvot ja kurkkutorvi poistetaan ja liha hienonnetaan. Sipuli ruskistetaan voissa, liha pannaan sekaan ja annetaan ruskistua. Lisätään 2 ruokalusikallista vehnä- tai korppujauhetta, 2 kupillista maitoa tai lihanlientä. Maustetaan suolalla, pippurilla ja sitruunanmehulla. Syödään perunain kanssa.

Split the heart and the lungs of calf. Soak in cold water to remove the blood. Put on the fire in cold water. Cook for 1 hour with salt and pepper. Remove the skin and the throat, chop the meat. Brown 1 onion in butter, mix with the meat, fry until brown; add 2 tablespoons of flour or bread crumbs and 2 cups of milk or bouillon. Season with salt and pepper, flavor with lemon juice. Serve with potatoes.

337. Veriohukkaita. — Blood Cakes.

2 kupillista verta	2 cups blood
2 kupillista maitoa	2 cups milk
2 munaa	2 eggs
½ sipulia	½ onion
4 ruokalusikallista rasvaa tai voita	4 tablespoons suet or butter
½ ruokalusikallista suolaa	½ tablespoon salt
Vähän hienonnettua meiramia	Some thyme
Ruis- ja vehnä jauhoja, 4 ruokalusikallista kumpaakin	4 tablespoons rye flour and the same amount white flour

Siivilöi veri ja vispaa, lisää maito ja jauhot, munat vatkattuna, sipuli paistettuna voissa, suola ja vähän pippuria. Pannu kuumennetaan, sivellään voilla ja paistetaan taikinasta ohukkaita. Tarjotaan puolahillon ja voin kanssa.

Jos taikina halutaan paistaa uunissa, on siihen pantava enempi jauhoja ja vähän soodaa.

Strain the blood and beat, adding milk, flour, eggs beaten, onion fried in butter, salt and some pepper. Heat the frying pan, spread with butter. Fry pancakes of the batter; serve with lingon or cranberries and melted butter,

Pudding may be made of the batter by adding more flour and some baking soda.

KASTIKKEET. — SAUCES.

Kastikkeiden yleisenä perusteena on voi ja jauhot, jotka keitetään yhdessä. Valkoisia kastikkeita keitetäessä ei jauhoja ruskisteta, ruskeisiin kastikkeisiin jauhot keitetään siksi että ruskistuvat. Pane nestettä kuumana vähitellen ja hämmennä hyvästi, että kastike ei tule paakkuikeksi. Anna kastikkeen vielä hiljallensa kiehua 10 minuuttia joten se tulee maukkaaksi. Helpottaakseen ruuanvalmistusta on parasta valmistaa ja säilyttää erilaisia kastikkeita. Lihanlientä ruskeita kastikkeita varten voi keittää kaikista lihantähteistä ja keitetyistä lihanliemi luista, lisäämällä runsaasti kasviksia sekaan, jotka ensin ovat ruskistettavat joko voissa tai sianrasvassa. Tavallista kastiketta valmistaessa tarvitaan 1 ruokalusikallinen voita ja 1 ruokalusikallinen jauhoja 1 teekupilliseen lientä. Jos kastiketta säilytetään, pane muutamia voipaloja päälle, että muodostuu rasvakerros, jonka alla kastike säilyy pilaantumatta. Jos kastikkeeseen käytetään munaa on se pantava viimeksi, eikä sen perästä saa enään kiehua.

338. Valkea kastike. — Milk Sauce.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
2 kupillista maitoa	2 cups milk
$\frac{1}{2}$ kupillista kermaa	$\frac{1}{2}$ cup cream
Valkeaa pippuria ja suolaa maun mukaan	Salt and pepper

Keitä voi, jauhot ja maito; lisää kerma, pippuri ja suola. Kerman voi jättää pois jos haluaa.

Jos tähän kastikkeeseen lisätään 1 teelusikallinen sitruunan mehua ja kaksi munanruskuaista, voi sitä käyttää Hollannin kastikkeen asemasta.

Cook butter, flour and milk together, add cream, pepper and salt. Made without cream also.

Milk sauce may be used instead of Hollandaise sauce if mixed with 1 teaspoon of lemon juice and yolk of egg.

339. Ruskea kastike. — Brown Sauce.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
2 keltajuuriviipaletta	2 slices carrot
1 sipulinviiipale	1 slice onion
8 pippurinmarjaa	8 peppercorns
2 kuppia ruskeata lihanlientä	2 cups brown bouillon
1 laakerinlehti	1 bay leaf
1 persiljanoksa	1 sprig parsley

Ruskeuta keltajuuri ja sipuli voin kanssa, lisää jauhot ja lihanliemi, sekä mausteet. Anna kiehahtaa, siilaa ja mausta.

Brown the carrot and the onion in butter, add flour, bouillon and seasonings. Let boil, strain, add salt and pepper.

340. Allemande-kastike. — Allemande Sauce.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
1½ kupillista valkosta lihan- lientä	1½ cups white beef stock
½ kupillista kermaa	½ cup cream
2 munanruskuaista	2 yolks of egg
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Valmista kastike kuten tavallisesti, lisää vähän sitruunan mehua. Viimeksi munanruskuaiset ja kerma. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjotaan kalan, lihan ja vihannesten kanssa.

Prepare as given for milk sauce, add some lemon juice. Last of all the yolks of egg and cream. Season with salt and pepper. Serve with fish, meat or vegetables.

341. Béarnaise-kastike (kuuma). — Béarnaise Sauce (hot).

2 munanruskuaista	2 yolks of egg
2 ruokalusikallista salaatti- öljyä	2 tablespoons olive oil
1 ruokalusikallinen sitruunan mehua tai etikkaa	2 tablespoons lemon juice or vinegar
1 ruokalusikallinen kuumaa vettä	1 tablespoon hot water

Vispaa munanruskuaiset, lisää vähitellen öljy, vesi ja sitruunan mehu. Aseta astia kiehuvaan vesi-astiaan ja vispilöitse siksi kun saottuu. Mausta suolalla ja pippurilla. Tarjotaan kaikenlaisten kalain, kyljyksien ja paahdetun lihan kanssa.

Beat the yolks of egg, add gradually the oil, the water and the lemon juice. Put the bowl into boiling water and continue beating the sauce until it thickens. Season with salt and pepper. Serve with fish, chops or broiled meats.

342. Béarnaise-kastike (kylmä). — Béarnaise Sauce (cold).

2 ruokalusikallista olivi-öljyä	2 tablespoons olive oil
1 ruokalusikallinen sitruunan mehua	1 tablespoon lemon juice
¼ ruokalusikallista kaprista	¼ tablespoon caper
¼ ruokalusikallista etikka- kurkkua	¼ tablespoon sour pickle
1 teelusikallinen persiljaa	1 teaspoon parsley
2 munanruskuaista	2 yolks of egg
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
Hiukan valkeaa pippuria	Some white pepper

Vatkaa munanruskuaiset kattilassa, lisää vähitellen öljy, 2 ruokalusikallista kuumaa vettä ja sitruunan mehu. Vatkaa

kuumaan vesiastiaan asetettuna siksi että saottuu. Lisää mausteet ja voi. Tarjoa kalan, kyljyksien, paahtopaistien ja kotlettien kanssa.

Beat the yolks of egg in a saucepan, add slowly the oil, 2 tablespoons of hot water and 1 tablespoon of lemon juice. Beat until thick having the pan in boiling water. Mix with the seasonings and the butter. Serve with fish, chops, roast and cutlets.

343. Kuuma majoneesi-kastike. — Hot Mayonnaise Sauce.

3 munanruskuaista	3 yolks of egg
3 ruokalusikallista salaatti-öljyä	3 tablespoons olive oil
1 ruokalusikallinen etikkaa	1 tablespoon vinegar
1 teelusikallinen sitruunan mehua	1 teaspoon lemon juice
	$\frac{1}{4}$ cup boiling water
$\frac{1}{4}$ kupillista kuumaa vettä	Salt and pepper
Suolaa ja pippuria	

Pane öljy hiljallensa munanruskuaisten sekaan hyvästi vispilöiden, lisää etikka ja vesi vähitellen sekaan. Vispaa kiehuva vesiastiassa siksi että saottuu, mausta suolalla ja pippurilla, sekä hienonnetulla persiljalla jos halutaan.

Mix the oil drop by drop with the yolks, stirring well. Add gradually the vinegar and the water. Beat in a pan of boiling water until thick, season with salt and pepper. Add chopped parsley, if desired.

344. Hollannin-kastike. — Hollandaise Sauce.

Kastikepannussa hierotaan 2 isoa ruokalusikallista voita; 4 munanruskuaista lisätään yksitellen sekaan, aina hyvästi vispilöiden jokaisen välillä. Pane sekaan $\frac{1}{2}$ sitruunan mehu $\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa ja vähän pippuria. Anna seisoa seottamatta siksi kun valmistat. Sitten lisää $2\frac{2}{3}$ kupillista kuumaa vettä ja vispilöitse kiehuva vesiastiassa siksi että saottuu. Ota tulelta ja seota vähän aikaa, että kuumuus haihtuu. Tarjoa kalan, parsan, kukkakaalin y.m. kanssa.

Rub until foamy 2 heaping tablespoons of butter in a saucepan; add 4 yolks one by one, whipping well between each. Mix with juice of $\frac{1}{2}$ lemon, $\frac{1}{2}$ teaspoon of salt and some pepper. Let stand for a while. Then add $2\frac{2}{3}$ cup of boiling water and beat the sauce in a pan of boiling water until it becomes thick. Remove from the fire, continue to stir for a while. Serve with fish, asparagus, cauliflower, etc.

345. Sitruunakastike. — Lemon Sauce.

3 munanruskuaista vatkataan kattilassa, lisätään 3 ruokalusikallista voita, 2 kupillista maitoa tai kermaa ja vatkataan tulella kunnes saottuu. Maustetaan suolalla, pippurilla, sitruunan mehulla ja hienolla persiljalla. Tarjotaan kalan kanssa,

Beat 3 yolks of egg in a saucepan, add 3 tablespoons of butter and 2 cups of milk or cream, continue to beat until thick. Season with salt, pepper, lemon juice and chopped parsley. Serve with fish.

346. Béchamel-kastike. — Béchamel Sauce.

1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
1 ruokalusikallinen jauhoja	1 tablespoon flour
1 porkkana	1 carrot
1 sipulinvii pale	1 slice of onion
1½ kupillista valkosta lientä	1½ cups white stock
½ kupillista raastittua juustoa	½ cup grated cheese
1 kupillinen kermaa	1 cup cream
Pippuria ja suolaa maun mukaan	Salt and pepper

Keitä liemi sipulin ja porkkanan kanssa 15 minuuttia; siivilöi ja valmista kastike voista, jauhoista ja liemestä. Lisää juusto, kerma ja mausteet; anna kiehahtaa.

Cook the stock with the onion and the carrot for 15 minutes. Strain and prepare a sauce of butter and flour by adding the stock. Last of all mix with the cheese, cream and seasonings. Let boil quickly.

347. Sienikastike No. 1. — Mushroom Sauce No. 1.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
½ purkkia sieniä liemineen	½ can mushrooms with the liquor
2 kupillista lihan- tai kalanlientä	2 cups bouillon or fish stock
1 teelusikallinen sitruunan mehua	1 tablespoon lemon juice
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Keitä voi, jauhot, lihaliemi ja sieniliemi. Pane sekaan pieniä sieniä kokonaisena tai paloteltuna ja anna kastikkeen kiehua 10 minuuttia. Mausta sitruunanmehulla, pippurilla ja suolalla. Kastikkeeseen voi lisätä munanruskuaisen ja vähän kermaa juuri ennen tarjolle viemistä. Jos tahdotaan kastike vaaleaksi, on se tehtävä valkosesta lihanliemestä tai maidosta. Kastikkeen saa ruskeaksi panemalla sienet ruskeaan kastikkeeseen tai sokerivärillä (Kitchen Bouquet).

Make a gravy of butter, flour, bouillon and the liquor of mushrooms. Add small mushrooms whole or cut in pieces and cook the gravy for 10 minutes. Season with salt, pepper and lemon juice. Some cream and yolk of an egg may be added to the sauce shortly before serving. When white sauce is preferred, make the gravy of white meat stock or milk. Brown mushroom sauce is made of brown gravy or by adding Kitchen Bouquet to white sauce.

348. Sienikastike No. 2. — Mushroom Sauce No. 2.

Puhdista 1 kvartti tuoreita sieniä, palottele ja pane tulelle vähän voita, suolaa ja pippuria seassa hiljallensa kiehumaan noin 15—20 minuutiksi. Lisää 1½ kupillista kermaa tai mai-

toa ja anna kiehahtaa. Viimeksi pane 2 munanruskuaista vispattuna $\frac{1}{2}$ kupillisen kerman kanssa. Anna kuumentua.

Clean 1 quart of fresh mushrooms, cut in pieces, place on the fire to simmer with butter, salt and pepper for 15—20 minutes. Add $1\frac{1}{2}$ cups of cream or milk, bring to boiling. Last of all mix with 2 yolks of egg added to $\frac{1}{2}$ cup of cream. Heat.

349. Piquanti-kastike. — Piquante Sauce.

1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
1 ruokalusikallinen jauhoja	1 tablespoon flour
1 kupillinen lihanlientä	1 cup bouillon
1 kupillinen tomaattia	1 cup tomato
Vähän sipulinmehua	Some onion juice
1 ruokalusikallinen hienonnettua pickelssiä	1 tablespoon chopped pickles
1 ruokalusikallinen hienonnettua tuoretta kurkkua	1 tablespoon chopped fresh cucumber
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Tee voista, jauhoista ja lihanliemestä kastike; lisää tomaatti, hienonnetut kurkut, sipuli, suola ja pippuri ja keitä muutamia minuuttia. Tarjotaan lihan ja kalan kanssa.

Make a gravy of butter, flour and bouillon, add tomato, chopped cucumber, pickles, onion, salt and pepper. Cook for a few minutes. Serve with meat or fish.

350. Kapris-kastike. — Caper Sauce.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
1 painti lihan- tai kalanlientä	1 or 2 tablespoons caper
1 eli 2 ruokalusikallista kaprista	1 tablespoon lemon juice
1 ruokalusikallinen sitruunan mehua	1 pint bouillon or fish stock
Vähän suolaa, pippuria ja sokeria	Salt, pepper and sugar

Keitä kastike voista, jauhoista ja liemestä. Pane hienoksi hakattu muna joukkoon, mausta suolalla pippurilla, soke-
rilla, sitruunalla ja kapriksella. Voi myöskin lisätä pari munanruskuaista ja vähän kermaa viimeksi. Tarjotaan keitetyn lampaanlihan ja kalan kanssa.

Prepare a gravy of butter, flour and bouillon. Add a chopped egg, salt, pepper, sugar, lemon and caper. 2 yolks of egg and some cream may be added to the sauce at the last. Serve with mutton or fish.

351. Munakastike. — Egg Sauce.

4 ruokalusikallista voita	4 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
2 kupillista kalanlientä	2 cups fish stock
2 eli 3 kovaksi keitettyä munaa	2 or 3 hard boiled eggs
1 ruokalusikallinen hienoksi hakattua persiljaa	1 tablespoon chopped parsley
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Keitä kastike voista, jauhoista ja kalanliemestä. Pane hienoksi hakattu muna joukkoon ja mausta suolalla, pippurilla, persiljalla ja ruohosipulilla.

Toinen tapa: $\frac{1}{4}$ paunaa voita ja $\frac{1}{2}$ kupillista kalanlientä. Kaadetaan kahden kovaksi keitetyn ja hienoksi hakatun munan päälle. Tarjotaan keitetyn kalan kanssa.

Make a gravy of butter, flour and fish stock. Add the egg chopped fine, season with salt and pepper, flavor with parsley and chives.

Another way: Mix $\frac{1}{4}$ pound of butter with $\frac{1}{2}$ cup of fish stock. Pour over 2 hard boiled eggs chopped fine. Serve with boiled fish.

352. Anchovy-kastike. — Anchovy Sauce.

1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
1 ruokalusikallinen jauhoja	1 tablespoon flour
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 teelusikallinen anchovy	1 teaspoon anchovy paste
pastea	$\frac{1}{2}$ lemon
$\frac{1}{2}$ sitruunan mehua	Yolk of egg
1 munanruskuainen	

Kastike valmistetaan voista, jauhoista ja maidosta, lisätään anchovy paste, sitruunanmehu ja viimeksi munanruskuainen, vähän kermaa seassa. Seotetaan tulella siksi että kuumenee. Maustetaan suolalla, pippurilla ja hienolla persiljalla. Jos kastiketta käytetään kalan kanssa, valmistetaan se kalan liemestä; lihan kanssa lihanliemestä ja maidosta tarjottaessa munien kanssa.

Make a gravy of butter, flour and milk, add anchovy paste, lemon juice and last of all yolk of an egg added to some cream. Stir over the fire until hot. Season with salt and pepper, add a sprinkling of parsley. The sauce is prepared of fish stock if used with fish, when used with meat it is made of meat stock and made of milk when served with eggs.

353. Piparjuuri-kastike. — Horseradish Sauce.

2 ruokalusikallista hienonnettua piparjuurta	2 tablespoons grated horseradish
$\frac{1}{2}$ ruokalusikallista sitruunan mehua	$\frac{1}{2}$ tablespoon lemon juice
4 ruokalusikallista paksua kermaa	4 tablespoons whipping cream
Vähän suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Piparjuureen sekotetaan etikkaa tai sitruunaa, suolaa ja pippuria. Viimeksi lisätään vispattu kerma.

Voi käyttää piparjuurta sekoitettuna Hollannin kastikkeeseen.

Toinen tapa: Kastike valmistetaan 2 ruokalusikallisesta voista, 2 ruokalusikallista jauhoja, 2 kuppia kalanlientä, lisätään 3—4 ruokalusikallista raastittua piparjuurta, vähän sitruunanmehua, sokeria ja suolaa. Viimeksi voi panna munan-

ruskuaista vähän kerman kanssa jos haluaa. Tarjotaan keitetyn kalan kanssa.

Mix horseradish with vinegar or lemon juice, salt and pepper. Last of all add whipped cream.

Horseradish may be mixed with Hollandaise sauce.

Or make a sauce of 2 tablespoons of butter, 2 tablespoons of flour, 2 cups of fish stock, add 3—4 tablespoons of grated horseradish, some lemon juice, sugar and salt. Last of all mix with yolk of egg added to some cream, if preferred. Serve with boiled fish.

354. Tomaattikastike. — Tomato Sauce.

3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
1 sipulin viipale	1 slice onion
1 sellerin palanen	1 stalk celery
1 kupillinen lihanlientä	1 cup bouillon
1 kupillinen säilytettyjä tomaattia tai 5—6 tuoretta tomaattia	1 cup canned tomatoes or 5 or 6 fresh tomatoes
Persiljaa, suolaa ja pippuria	Parsley, salt and pepper

Pane voi kattilaan ja keitä siinä sipuli, lisää jauhot ja keitä muutama minuutti. Pane tomaatti, lihanliemi ja mausteet sekaan ja keitä hiljallensa $\frac{1}{2}$ tuntia, tai siksi että tomaatit on pehmeät, mausta persiljalla, suolalla ja pippurilla. Siivilöitse jos haluat.

Put butter into the saucepan, cook with onion, add flour, continue to cook for a few minutes. Add tomato, bouillon and seasonings, cook slowly for $\frac{1}{2}$ hour or until the tomatoes are tender. Strain if preferred.

355. Tomaattikastike maidon kanssa. — Tomato Sauce with Milk.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
1 kupillinen tomaattia	1 cup tomato
1 sipulinviipale	1 slice onion
Palanen selleriä ja persiljaa	Celery and parsley
$\frac{1}{8}$ teelusikallista soodaa	$\frac{1}{8}$ teaspoon soda
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper
2 $\frac{1}{3}$ kupillista maitoa tai kermaa	2 $\frac{1}{3}$ cup milk or cream

Keitä sipuli ja selleri voin kanssa kattilassa, lisää jauhot ja keitä muutama minuutti. Pane tomaatti ja mausteet sekaan ja keitä siksi kun tomaatti on pehmeä; lisää sooda ja kiehuva maito joukkoon vähitellen hyvästi vispilöiden. Siilaa ja mausta.

Cook onion and celery with butter in a saucepan, add flour, cook a few minutes longer. Mix with tomato and seasonings, continue to cook until the tomato is tender. Add soda and scalded milk gradually and stirring well. Strain and season.

356. Kurkkukastike. — Cucumber Sauce.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
2 kupillista lihanlientä	2 tablespoons lemon juice
2 ruokalusikallista sitruunan mehua	2 cups bouillon
1 teelusikallinen sokeria	1 teaspoon sugar
1 säilykekurkku	1 pickled cucumber
Pippuria ja suolaa	Salt and pepper

Keitä voista, jauhoista ja lihanliemestä kastike, mausta sitruunanhullalla, kurkulla, sokerilla pippurilla ja suolalla. Tarjotaan härän selkälihan, keitetyn ankan ja vasikanlihan kanssa.

Make a gravy of butter, flour and bouillon, add lemon juice, chopped cucumber, sugar, pepper and salt. Serve with fillet of beef, duck or veal.

357. Minttukastike. — Mint Sauce.

1 nippu minttua	1 bunch mint
½ kupillista etikkaa	½ cup vinegar
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar

Huuhdo minttu, hakkaa lehdet hienoksi. Seota sokeri ja etikka. Kun sokeri on sulanut, yhdistä mintun kanssa ja anna seisoa 1 tunti. Jos etikka on liian väkevää voi lisätä vähän vettä. Tarjotaan paistetun lampaanlihan kanssa.

Rinse mint, chop the leaves fine. Mix sugar with vinegar. When the sugar is dissolved, add the mint to the vinegar. Let stand about an hour. If too strong the vinegar may be diluted with water. Serve with roast mutton.

358. Dilli-kastike. — Dill Sauce.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
2 kupillista lihanlientä	2 cups bouillon
1 ruokalusikallinen etikkaa tai sitruunan mehua	1 tablespoon vinegar or lemon juice
1 eli 2 ruokalusikallista hienoksi hakattua dilliä	1 or 2 tablespoons chopped dill
Suolaa ja sokeria	Salt and sugar

Keitä kastike voista, jauhoista ja lihanliemestä; mausta dillillä, etikalla ja sokerilla. Voi lisätä 1 munanruskuaisen viimeksi jos haluaa. Tarjotaan keitetyn lampaanlihan kanssa.

Make a gravy of butter, flour and bouillon, add dill, vinegar and sugar. Last of all mix with the yolk of an egg, if desired. Serve with boiled mutton.

359. Hapanimelää-kastiketta. — Sweet Sour Sauce.

Seota ruskeaan kastikkeeseen 2 ruokalusikallista sokeria ja 2 ruokalusikallista etikkaa; mausta suolalla ja pippurilla.

Mix brown sauce with 2 tablespoons of sugar and 2 table-spoons of vinegar. Season with salt and pepper.

360. Samppanja-kastike. — Champagne Sauce.

Valmista 1 kupillinen ruskeata kastiketta, lisää $\frac{1}{2}$ kupillista samppanjaa, muutamia pippurinmarjoja, yksi laakerin lehti ja vähän sokeria. Keitä 10 minuuttia ja siilaa.

Madeira- ja Port-viini kastikkeet valmistetaan samalla tavalla. Samppanjan asemasta käytetään Madeira- tai Port-viiniä.

Prepare 1 cup of brown sauce, add $\frac{1}{2}$ cup of Champagne, a few peppercorns, 1 bay leaf and some sugar. Cook for 10 minutes and strain.

Madeira and Port wine sauces may be made in the same way using Madeira or Port wine instead of Champagne.

361. Leipäkastike. — Bread Sauce.

Keitä 2 kupillista maitoa, 2 ruokalusikallista voita, sipuliviipale ja $\frac{1}{2}$ kupillista sihdattua leipäjauhetta. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Ota sipuli pois ja pais-ta vesiastiaan asetettuna 30 minuuttia. Ruskista kuivaa leipäjauhetta pannussa voin kanssa ja ripota sitä kastikkeen päälle. Tarjotaan keitetyn kanan kanssa samalla vadilla.

Cook 2 cups of milk with 2 tablespoons of butter, slice of onion and $\frac{1}{2}$ cup of sifted bread crumbs. Season with salt, pepper and nutmeg. Remove the onion, bake the mixture in oven in a pan of water for 30 minutes. Fry bread crumbs in butter, sprinkle on top of the sauce. Serve with boiled chicken having the sauce around the chicken on the platter.

362. Voikastike. — Maitre d'Hotel Sauce.

Hiero hyvästi 2 ruokalusikallista voita, lisää $\frac{1}{2}$ sitruunan mehua ja 1 ruokalusikallinen hienoksi hakattua persiljaa. Tarjotaan paahdetun lihan ja kalan päälle asetettuna. Ilman persiljaa voi kastiketta tarjota keitetyn parsan ja artisokkain kanssa.

Cream well 2 tablespoons of butter, add the juice of half a lemon and 1 tablespoon of chopped parsley. Serve with broiled meat or fish having the sauce on top. The sauce may be made without parsley and served with asparagus and artichokes.

363. Vinaigrette-kastike. — Vinaigrette Sauce.

5 ruokalusikallista salaatti- öljyä	5 tablespoons olive oil
2 ruokalusikallista etikkaa	2 tablespoons vinegar
1 ruokalusikallinen hienonnet- tua picklesiä	1 tablespoon chopped pickles
½ ruokalusikallista viheriää pippuria hienonnettuna	½ tablespoon chopped green pepper
1 teelusikallinen hienonnettua persiljaa	1 teaspoon chopped parsley
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Kaada vähitellen öljy etikan sekaan, lisää pickelsit, viheriäppuri, persilja, suola ja pippuri.

Pour gradually oil into vinegar, add pickles, green pepper, parsley, salt and pepper.

364. Tartare-kastike. — Tartare Sauce.

Sekota ½ kupilliseen majoneesi kastiketta, joka on valmistettu sinapin kanssa, ½ ruokalusikallista kaprista, ½ ruokalusikallista olivia, ½ ruokalusikallista picklesiä, ½ ruokalusikallista persiljaa, kaikki hienonnettuna. On sekotettava juuri ennen tarjoamista. Jos kastikkeen tahtoo tarjota kuumana on pantava 1 kupillinen valkosta kastiketta sekaan ja pidettävä tulella siksi että seos lävitse kuumenee.

Mix ½ cup of mayonnaise prepared with mustard with ½ tablespoon of caper, ½ tablespoon of olives, ½ tablespoon of pickles and ½ tablespoon of parsley having all the ingredients chopped. When served hot the sauce must be mixed with 1 cup of milk sauce and kept on the fire until thoroughly hot.

365. Hyytelökastike. — Jelly Sauce.

Valmista 1 kupillinen ruskeata kastiketta, lisää siihen 3 ruokalusikallista viinimarjahyytelöä ja vähän sitruunan mehua. Tarjotaan metsänriistan tai lampaanlihan kanssa.

Prepare a cupful of brown sauce, add 3 tablespoons of currant jelly and some lemon juice. Serve with game or mutton.

366. Hummeri-kastike. — Lobster Sauce.

1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
2 kupillista kalanlientä	2 cups fish stock
1 purkki (¼ kvarttia) tai 1 pauna tuoreita hummeria	1 can (¼ quart) or 1 pound of fresh lobster
1 eli 2 munanruskuaista	1 or 2 yolks of egg
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Voista, jauhoista ja kalanliemestä tehdään kastike, lisätään hummeri paloteltuna, suola ja pippuri. Viimeksi munanrusku-

aiset vispattuna ja vähän sitruunanmehua. Voidaan valmistaa myöskin Hollannin kastikkeesta, sekottamalla siihen hummeri.

Make a gravy of butter, flour and fish stock, add lobster cut in pieces, salt and pepper. Last of all mix with yolks of egg beaten, flavor with lemon juice. Lobster sauce may be made of Hollandaise sauce by adding lobster to it.

367. Karpalokastike. — Cranberry Sauce.

Huuhtele 1 kvartti karpaloita, pane tulelle kiehumaan 2 kupillista sokeria ja 2 kupillista vettä seassa. Keitä hiljasella tulella siksi että marjat menevät rikki. Pane muottiin hyytymään, joko siilattuna tai siilaamatta. Jos marjat siilataan voi sokerin panna sitten vasta sekaan, kuumentaa siksi että sokeri sulaa.

Rinse 1 quart of cranberries, boil with 2 cups of sugar and 2 cups of water. Cook slowly to a smooth pulp. Put into a mold to set strained or unstrained. If strained, mix the sugar with the strained pulp, heat until the sugar is dissolved.

368. Hummerivoi. — Lobster Butter.

Survo keitetyn hummerin kuoret, mähnä ja kaikki pienet luut. Seota joukkoon $\frac{1}{4}$ paunaa voita, kääristä tätä pienellä tulella $\frac{1}{4}$ tuntia. Kaada kaksi kvarttia kiehuvaa vettä joukkoon ja anna kiehua $\frac{1}{2}$ tuntia. Aseta sitten jäähtymään ja poista seuraavana päivänä pinnalle hyytynyt rasva. Sulata se vielä kerran, kaada astiaan ja säilytä seuraavaan kertaan.

Pound shells, fat and small claws of boiled lobster, mix with $\frac{1}{4}$ pound of butter. Cook on a slow fire for $\frac{1}{4}$ hour. Add 2 quarts of boiling water to the butter, continue to cook for $\frac{1}{2}$ hour. Place to cool. Next day skin the fat. Melt it again, pour into a small jar for future use.

KASVIKSET. — VEGETABLES.

Kasviksia ostettaessa on katsottava että ne ovat täydellisesti tuoreita. Kuihtuneet kasvikset voidaan parantaa ottamalla pois päällimmäiset lehdet ja pitämällä niitä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia. Kaada kiehuvaa suolasta vettä päälle, jos ne ovat hyönteisten syömiä. Pane kasvikset tulelle kiehuvaan veteen, ruokalusikallinen suolaa, (teelusikallinen sokeria jos haluaa) kahteen kvarttiin vettä. Kiehuta ilman kantta, jotta väri säilyisi. Älä jätä kasviksia veteen seisomaan, vaan siivilöi ne heti vedestä pois, kun ovat kypsiä. Perunat on kuo-

rittava ohuesti ja pidettävä kylmässä vedessä, siksi kun pannaan tulelle, että ne säilyttäisivät värinsä. Pane nuoret perunat tulelle kiehuvaan veteen ja vanhat perunat kylmään veteen; itäneet perunat paljoon hyvästi suolattuun veteen. Keitä perunat tasaisella tulella etteivät halkeilisi. Uudet perunat on parempi keittää kuorineen. Makeat perunat keitetään kuorineen, jonka perästä ne kuoritaan ja valmistetaan eri tavalla.

Viheriät kasvikset säilyttävät paremmin värinsä jos ne keitetään paljossa vedessä ja pannaan $\frac{1}{2}$ teelusikallista soodaa sekaan. Ovat ravitsevampia ja maukkaampia keitettynä vähässä vedessä ilman soodaa. Jos sienet keitetään koristukseksi on ne pantava veteen jossa on sitruunan mehua, että luonnollinen väri säilyisi. Sienet pitäisi keittää heti puhdistettua ja pestä äkisti. Jos ne likoavat vedessä menettävät ne makunsa. Ennen käyttämistä kuoritaan nahka päältä ja kannat otetaan pois. Kannat voidaan käyttää keittoihin ja kastikkeisiin mausteeksi. Sienet on keitettävät ainoastaan 10 minuuttia. Paljosta keittamisestä ne tulevat sitkeiksi ja menettävät makunsa. Maissit säilyttävät värinsä jos kiehumaveteen pannaan vähän etikkaa tai sitruunaa.

369. Keitettyjä perunoita. --- Boiled Potatoes.

Kuori perunat yhdenkokoisiksi tai vuole perunaraudalla ja pese puhtaiksi. Pane tulelle kiehuvaan veteen jossa on vähän suolaa ja anna kiehua hiljallensa pehmeiksi. Kaada vesi pois ja anna olla tulen lähellä ilman kantta vähän aikaa, että vesihöyry haihtuu pois. Vanhat perunat pannaan kylmään suolattuun veteen kiehumaan.

Pare potatoes, cut into balls of equal size, rinse well. Place on the fire in boiling water with a dash of salt. Let simmer until tender. Drain off the water, let stand on the side of the range uncovered to evaporate all the water. Put old potatoes on the fire in cold salted water.

370. Persiljaperunoita. — Parsley Potatoes.

Keitetään kuten edelliset; kun vesi on kaadettu pois, sirotetaan niille hienoksi hakattua persiljaa, suolaa ja pieniä voipaloja.

Cook as directed above. Drain, add a sprinkling of salt, pepper and parsley, and dot with butter.

371. Ranskalaisia perunoita. — French Potatoes.

Kuori perunat, huuhto ja pyyhi kuivaksi. Leikkaa yhdenkokoisiksi lohkoiksi, palloiksi, kaistaleiksi tai viipaleiksi mielen

mukaan. Keitä ne keitinrasvassa vaaleanruskeaksi. Sirota suolaa päälle asetettuna servetin päälle.

Pare the potatoes, rinse and wipe. Cut in pieces of equal size, strips, balls, slices or any shape preferred. Cook in deep lard until light brown. Sprinkle with salt and serve on a folded napkin.

372. Perunalunta. — Potato Rice.

Keitetään kuten kuoritut perunat, puserretaan perunapuristimen läpi keskelle astiaa. Hienoa suolaa sirotellaan päälle ja tarjotaan.

Cook as directed for boiled potatoes. Press through a potato ricer in the center of a serving dish. Sprinkle with salt. Serve.

373. Perunasose. — Mashed Potatoes.

Hienonna keitetyt kuoritut perunat, lisää 2 ruokalusikallista voita, vähän suolaa, maitoa tai kermaa ja pippuria. Hiero kuohkeaksi ja kuumenna, aseta kukkuralle astiaan, koristele ympärykset veitsellä, tai purista perunapuristimen läpi astiaan.

Hienonnettua sipulia paistettuna ruskeaksi rasvassa tai voissa voi kaataa päälle jos haluaa.

Mash pared boiled potatoes, add 2 tablespoons of butter, salt, milk or cream and a pinch of pepper. Rub to a paste. Heat and heap on a serving dish, trim nicely with a knife or work the mashed potatoes through a potato ricer into the center of the dish.

Chopped onion browned in butter or lard may be placed on the top of the dish of mashed potatoes.

374. Perunapalleroita. — Potato Croquettes.

2 kupillista hienonnettua
perunaa
3 ruokalusikallista voita
3 munanruskuaista
Suolaa ja pippuria

2 cups mashed potatoes
3 tablespoons butter
3 yolks of egg
Salt and pepper

Hienonnettuun perunaan sekoitetaan voi, suola, pippuri ja munanruskuaiset. Muodostetaan joko pyöreiksi tai pitkäköiksi palleroiksi, jotka kastellaan munassa ja leipäjauheessa, paistetaan runsaassa rasvassa tai pannussa voissa.

Mix the mashed potatoes with salt, pepper, butter and yolks of egg. Form into balls or oval shaped croquettes dip in egg and bread crumbs. Fry in butter or cook in deep lard.

375. Duchesse-perunoita. — Duchesse Potatoes.

Valmistetaan kuten perunapallerot. Pussin lävitse (pastry bag) puristetaan voideltuun pannun ruusuja, lehtiä, pyramii-

deja tai koreja, jotka voidellaan munalla ja paistetaan uunissa vaaleanruskeaksi.

Prepare as directed for potato croquettes. Force through ^{1/4} a pastry bag forming roses, leaves, pyramids or baskets into a buttered pan. Spread with egg; bake until light brown.

376. Saratoga perunoita. — Saratoga Potatoes.

Paloittele perunat ohuisiin viipaleisiin, huuhtelee ja kuivaa. Keitä rasvassa vaaleanruskeaksi, ripottele suolaa päälle ja tarjoa joko kuumana tai kylmänä.

Cut potatoes into thin slices, rinse and wipe. Cook in deep lard until light brown. Sprinkle with salt. Serve hot or cold.

377. Uunissa paistettuja perunoita. — Baked Potatoes.

Pese hyvästi kuusi keskikokoista perunaa ja pane uuniin paistumaan noin tunniksi, eli siksi kun ovat pehmeät. Tarjoa lautasliinan päällä. Tai halastaan perunat pitkittäin, otetaan sisus pois, joka hienonnetaan, lisätään 2 ruokalusikallista voita, vähän suolaa ja pippuria, sekä 2 ruokalusikallista maitoa tai kermaa. Perunat täytetään tällä seoksella ja paistetaan kuumassa uunissa siksi että ruskistuvat. Kaksi kovaksi vatkattua munanvalkuaista lisättynä perunasoseeseen tekee sen kuohkeaksi. Voi ripottaa juustojauhetta perunain päälle jos haluaa, tai myöskin seottaa papriikkaa perunasoseeseen, jolloin niitä sanotaan paprikaperunoiksi.

Rinse well 6 potatoes of uniform size, moderately large; bake for 1 hour or until tender. Serve on a folded napkin. Or cut the potatoes in two, lengthwise, scoop out the insides, mash, adding 2 tablespoons of butter, some salt and pepper and 2 tablespoons of milk or cream. Fill the peels with the mixture, brown the top quickly in a hot oven. 2 whites of egg beaten stiff may be added to the mashed potato so as to make it fluffy. The tops may be sprinkled with grated cheese or the filling mixed with paprika (paprika potatoes) according to taste.

378. Sokeroituja makeita perunoita. — Candied Sweet Potatoes.

Keitä perunat, kuori ja halkase pitkittäin. Pane 2 ruokalusikallista voita paistinpannuun; kun voi on kuumennut pane perunat pannuun ja 2 ruokalusikallista sokeria perunain päälle. Paista ruskeaksi. Sitruunan mehua tai etikkaa voi panna perunain päälle jos haluaa.

Boil potatoes, peel, cut in halves lengthwise. Heat 2 tablespoons of butter in a frying pan, brown the potatoes sprinkled with 2 tablespoons of sugar. Sprinkle with lemon juice or vinegar if preferred.

379. Perunaomeletti. — Potato Omelet.

Perunasosetta pannaan voideltuun omelettipannuun, paistetaan uunissa siksi että alaosa on ruskea. Käännetään kaksinkerroin vädille kuten omeletti.

Lay mashed potatoes in a buttered omelet pan, bake until brown underneath. Double on a platter same as omelet.

380. Perunamykyjä. — Potato Dumplings.

1 paini hienonnettua perunaa	1 pint mashed potatoes
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
1 kokonainen muna ja 1 ruskuainen	1 egg and 1 yolk of egg
$\frac{1}{4}$ kupillinen jauhoja ja $\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta	$\frac{1}{4}$ cup flour
Muskottipähkinää ja pippuria	$\frac{1}{2}$ cup bread crumbs
	Nutmeg and pepper

Hienonnettuun perunaan lisätään voi, suola, muna vispatuna ja jauhot. Muodostetaan pyöreiksi pulliksi ja pyöritellään jauhoissa. Keitetään suolatussa vedessä viisitoista minuuttia. Tarjotaan joko keitettynä, tai keitetyt pullat kastellaan munassa ja leipäjauheessa ja paistetaan rasvassa. Hienonnettua sipulia voi käyttää seassa jos haluaa. On katsottava että kiehuminen ei keskeydy, jolloin ne hajoavat.

Mix mashed potatoes with butter, salt, beaten eggs and flour. Form into balls and roll in flour. Cook in salted water for 15 minutes. Serve. Or roll the boiled dumplings in egg and bread crumbs and cook in deep lard. The potato may be mixed with chopped onion, if preferred. When boiling the dumplings take care not to stop boiling before they are done. Otherwise they will fall apart.

381. Perunatippoja. — Potato Fritters.

1 kupillinen hienonnettua perunaa	1 cup mashed potatoes
1 ruokalusikallinen kermaa	1 tablespoon cream
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
Muskottipähkinää ja pippuria	Some nutmeg and pepper
1 munanruskuainen ja 2 valkuaista	1 yolk and 2 egg whites

Perunoihin seotetaan kaikki aineet, munanvalkuaiset kovaksi vatkattuna viimeksi. Pannaan lusikalla kiehuvaan rasvaan ja paistetaan ruskeaksi. Makeista perunoista valmistetaan tippoja samalla tavalla.

Mix the potato with the other ingredients, last of all the whites beaten stiff. Drop by the spoonful into boiling lard, cook until light brown. Fritters of sweet potatoes may be prepared the same way.

382. Perunavanukas. — Puffed Potatoes.

3 kupillista hienonnettua perunaa	3 cups mashed potato
$\frac{1}{4}$ paunaa voita	$\frac{1}{4}$ pound butter
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
3 eli 4 munaa	3 or 4 eggs
8 ruokalusikallista kermaa tai maitoa	8 tablespoons cream or milk
2 ruokalusikallista vehnäjauhoja	2 tablespoons flour

Perunaan lisätään voi, suola, kerma, vehnäjauhot ja munanruskuaiset; viimeksi valkuaiset kovaksi vatkatuna. Paistetaan uunissa vaaleanruskeaksi. Voi paistaa moffensikupeissa ja päällystää vatkatulla munavalkuaisella joka pannaan päälle sitten kun perunat ovat paistuneet ja annetaan vähän ruskistua.

Add to the potato butter, salt, cream, flour and yolks of egg, last of all the whites of egg beaten firm. Bake until light brown. May be baked in muffin molds. When half done spread with white of egg beaten firm. Brown the top in oven.

383. Perunoita maitokastikkeen kanssa. — Creamed Potatoes.

Leikkele uusia perunoita kuutioiksi, tai keitä kokonaisena suolatussa vedessä pehmeäksi. Siilaa ja kaada maitokastiketta päälle joka valmistetaan 2 ruokalusikallisesta voita, 2 ruokalusikallisesta jauhoja ja 1 paintista kiehumaa maitoa, maustettuna suolalla, pippurilla ja viimeksi hienolla persiljalla. Jos käytetään kylmiä, keitettyjä perunoita, palotellaan ne ja pannaan hiljallensa kerman sekasen maidon kanssa kiehumaan, kunnes ne tasoittuvat maidon kanssa, lisätään ruokalusikallinen voita, suolaa, pippuria ja juuri ennen tarjolle viemistä hienoa persiljaa.

Voi myöskin paistaa uunissa voidellussa muotissa, leipä- ja juustojauhetta päälle ripoteltuna, vaan silloin on kastikkeeseen käytettävä puolta vähempi jauhoja ja raaoista perunoista valmistettaessa pidettävä kansi päällä kunnes perunat ovat melkein kypsiä, noin 40 minuuttia. Kansi otetaan pois, ripotetaan juusto ja leipäjauhe päälle tai 2 munaa vatkatuna, annetaan olla uunissa kunnes ruskistuu.

Cut new potatoes into dice or boil whole potatoes in salted water until done. Drain and cover with milk sauce made of 2 tablespoons of butter, 2 tablespoons of flour and 1 pint of scalded milk. Season with salt, pepper and parsley. If cold boiled potatoes are used, cut the potatoes in pieces, boil slowly in rich milk, add 1 tablespoon of butter, salt and pepper and just before serving sprinkle with minced parsley.

Creamed potatoes may be baked in a buttered mold sprinkled with cheese and bread crumbs. Use only half of the amount of flour. If made of raw potatoes the mold should be covered until almost done or about 40 minutes. Uncover, sprinkle with grated cheese and breadcrumbs or add 2 eggs beaten. Bake to a light brown.

384. Ruskeata perunahakkkelusta. — Brown Potato Hash.

Palottele kylmiä perunoita pieniin kuutioihin. Paista pannussa voissa siksi että kuumenevat läpeensä, ripottele suolaa ja pippuria päälle, anna aliosan ruskistua, käännä kaksinkeroin vadille kuten omeletti.

Cut cold potatoes in small cubes, fry in butter until thoroughly hot. Sprinkle with salt and pepper. Continue frying until brown underneath. Double on a serving dish like an omelet.

385. Uunissa paistettuja perunaviipaleita. — Baked Sliced Potatoes.

1½ kvarttia perunoita	1½ quarts potatoes
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt
3 ruokalusikallista raastittua juustoa	3 tablespoons cheese crumbs
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter

Perunat kuoritaan ja leikataan viipaleisiin. Pannu voidellaan. Perunat ladotaan kerroksittain muottiin, suolaa, pippuria, voipaloja ja juustoa väliin. Päällimmäiseksi pannaan voipaloja. Pane hiukan vettä. Paistetaan uunissa kypsäksi. Perunakeroksien väliin voi panna sipulinviiipaleita eli tomaattia juuston asemasta.

Peel the potatoes, cut into slices. Lay into a buttered mold having salt, pepper, dots of butter and cheese crumbs between the layers of potato. Add a little water. Bake covered until done. Instead of cheese, slices of onion or tomato may be used.

386. Uunissa paistettuja perunoita. — Franconia Potatoes.

Kuori yhdenkokoisia pieniä perunoita tai halkase isompia pitkittäin, aseta pannuun voim tai rasvan sekaan paistumaan, suolaa ripotettuna päälle, kunnes ovat pehmeät ja kauniin ruskeat. Lihaa, kuten roast beef ja lampaan paistia paistettaessa voidaan perunat paistaa lihan sivussa pannussa.

Peel potatoes of equal size, cut in two, lengthwise, place in a pan with butter or lard, sprinkle with salt. Bake until tender and nice brown. Potatoes may be baked in a dripping pan with roast beef or roast mutton.

387. Perunakakkuja. — Potato Patties.

Muodosta kylmästä perunasoseesta ¼ tuuman vahvuisia kakkuja. Pane kuumaan voideltuun pannuun ja paista ruskeaksi molemmilta puolilta.

Form cold mashed potato into cakes ¼ inch thick. Fry in a buttered pan until light brown on both sides.

388. Uunissa paistettuja makeita perunoita. — Baked Sweet Potatoes.

Paista samaten kuin tavalliset perunat, ensin kuumemmassa uunissa ja lopuksi miedommassa, että pehmiävät.

Bake as directed for potatoes. Have the oven hot first, then lower the gas and bake slowly until tender.

389. Keitettyjä makeita perunoita. — Boiled Sweet Potatoes.

Pese perunat hyvästi, pane tulelle kiehuvaan veteen jossa on vähän suolaa seassa, keitä kunnes kypsyvät; kuori, ja pistä uuniin muutamaksi minuutiksi jos ovat vetisiä. Makeat perunat ovat aina keitettävä kuorineen. Jos haluaa tarjota perunat ruskistettuna, kaadetaan siirappia päälle ja ruskistetaan äkisti uunissa.

Rinse the potatoes well. Place on the fire in boiling water slightly salted. Boil until tender, peel and place into a hot oven for a few minutes, if too watery. (Sweet potatoes should always be boiled with jackets). Cover with syrup and brown quickly in oven if desired.

390. Sosetta makeista perunoista. — Mashed Sweet Potatoes.

Keitä tai paista perunat, koverra sisusta pois ja hienonna, lisää voita, suolaa, pippuria ja kuumaa maitoa tai kermää sen verran, että seos tulee parhaaksi löysää ja hiero kuohkeaksi.

Boil or bake the potatoes, scoop out the insides and mash, add pepper, salt, butter and scalded milk or cream until of right consistency. Rub to a smooth paste.

391. Paistettuja makeita perunoita. — Fried Sweet Potatoes.

Keitetyt perunat kuoritaan, palotellaan paksuiksi viipaleiksi ja ruskistetaan voissa tai rasvassa. Perunat tulevat kauনিimman näköiseksi jos ripotellaan vähän sokeria päälle paistaessa.

Cut boiled sweet potatoes in thick slices, fry in butter or lard. If sprinkled with sugar while frying, the potatoes will look nicer.

392. Makeita perunoita au Gratin. — Sweet Potatoes au Gratin.

Leikkele 5 kylmää makeata perunaa kuutioiksi, pane voiteltuun muottiin, ripota suolaa, pippuria, 1 ruokalusikallinen ruskeata sokeria voipaloja ja leipäjauhetta päälle. Paista uunissa 20 minuuttia kannen alla, sitten ilman kantta kunnes ruskistuvat.

Cut in cubes 5 cold boiled sweet potatoes. Place into a buttered mold, sprinkle with salt, pepper and a tablespoon of brown sugar. Dot with butter, dredge with bread crumbs. Bake covered for 20 minutes. Then uncover, continue baking until brown on top.

393. Kakkuja makeista perunoista. — Sweet Potato Patties.

Sekota hienonnettuun perunaan vähän voita, suolaa ja kermaa. Muodosta litteiksi kakkuiksi ja paista ruskeaksi joko pannussa hellalla tai uunissa.

Mix mashed sweet potatoes with salt, butter and some cream. Form into patties and fry or bake until brown.

394. Vanukas makeista perunoista. — Sweet Potato Soufflé.

2 kupillista perunasosetta	2 cups mashed sweet potato
2 ruokalusikallista voisulaa	2 tablespoons melted butter
1 kupillinen kermaa tai maitoa	1 cup cream or milk
3 munaa	3 eggs

Sekota perunasoseen sekaan voi, kerma ja munanruskuaiset, viimeksi kovaksi vaikattuna valkuaiset. Paistetaan voidelussa nuotissa.

Mix the mashed potatoes with butter, cream, yolks of egg and last of all with the whites of egg beaten stiff. Bake in a buttered mold.

395. Uunissa paistettuja makeita perunoita. — Baked Sweet Potatoes (Stuffed).

Halkase paistetut perunat pitkittäin, koverra sisusta pois, hienonna ja lisää vähän voita ja mausta; pane takasin kuoriin. Keitä $\frac{1}{2}$ kupillista sokeria, $\frac{1}{4}$ kuppia vettä 5 minuuttia, pane 3 ruokalusikallista voita sekaan. Voitele perunat päältä tällä siirapilla ja paista uunissa vaellellä usein siirapilla kunnes ovat kauniin ruskeat.

Paistetut perunat, jotka ei tarvitse olla aivan kypsiksi paistuneita, halastaan, paistetaan uunissa, voidellaan usein päältä siirapilla kunnes ovat kypsiä.

Perunat voi myöskin katkasta poikittain asettaa päälle kuoritusta ja koverretusta omenasta poikittain leikattu viipale, paistaa ja vaellella usein siirapilla kunnes omena on kypsä. Pane keskelle omenaa hienonnettua pähkinää, chestnuts, cherry tai mitä sattuu olemaan.

Ilman siirappia valmistetaan makeat perunat kuten tavalliset uunissa paistetut perunat.

Cut baked sweet potatoes in halves lengthwise, scoop out the insides and mash; add some butter and spices. Return to the peels. Cook $\frac{1}{2}$ cup of sugar in $\frac{1}{4}$ cup of water for 5

minutes, add 3 tablespoons of butter to the syrup. Spread the tops of potatoes with the syrup. Bake until nice brown basting often with the syrup.

Bake potatoes in oven until half done, split lengthwise, return to the oven, bake until done basting often with syrup.

Or split potatoes crosswise, cover the tops of the halves with a slice of apple. Bake basting with syrup until the apple is done. Garnish in the middle with chopped walnuts, chestnuts, cherry, etc.

Without syrup the sweet potatoes are prepared as directed for baked potatoes.

396. Krokettia makeista perunoista. — Sweet Potato Croquettes.

2 kupillista hienonnettua perunaa sekotetaan 3 ruokalusikalliseen voita, vähän suolaa, pippuria ja 1 eli 2 munanruskuaista ja sekotetaan hyvästi; hienoa persiljaa voi panna viimeksi jos haluaa. Muodosta pyöreiksi tai pitkulaisiksi palloiksi, kastele ne leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa ja paista rasvassa. Kylmiä kroquetteja voi lämmittää uunissa, valellen keitetyllä siirapilla.

Have 2 cups of mashed sweet potatoes. Add 3 tablespoons of butter, salt, pepper and 1 or 2 yolks of egg. Beat well. Chopped parsley may be mixed last of all, if preferred. Form into balls or croquettes, roll in bread crumbs, dip in egg and roll in bread crumbs again. Cook in deep lard. Cold croquettes may be warmed up in oven basting with syrup.

397. Keitettyjä porkkanoita. — Boiled Carrots.

Pieniä yhdenkokoisia porkkanoita kuoritaan, tai isompia porkkanoita kuoritaan ja palotellaan. Pannaan tulelle kiehuvaan veteen, jossa on vähän suolaa seassa, hiljallensa kiehumaan kunnes ovat pehmeät. Kaada vesi pois ja pane 1 ruokalusikallinen voita sekaan ja heiluttele kattilaa tulen ääressä kunnes voi on sekaantunut porkkanoihin. Tarjottaessa voi sekoittaa hienoa persiljaa sekaan.

Peel equal-sized carrots, cut the bigger carrots in pieces. Place on the fire in boiling water with some salt, cook slowly until tender. Drain. Add a tablespoon of butter to the carrots, shake over the fire until the butter is mixed with the carrots. Sprinkle with parsley, if desired.

398. Porkkanamuhennus. — Stewed Carrots.

Porkkanat kuoritaan, huuhdotaan ja leikataan kuutioiksi tai siekaleiksi, keitetään pehmeäksi suolatussa vähässä vedessä. Kastike valmistetaan 2 ruokalusikallisesta voita, 2 ruokalusikallisesta jauhoja, porkkanan liemestä tai maidosta ja hiukkasesta kermaa. Porkkanat pannaan sekaan, annetaan kiehua. Hienoa persiljaa voi panna joukkoon, jos haluaa.

Peel the carrots, rinse, cut into cubes or strips. Cook until tender in a small quantity of salted water. Make a sauce of 2 tablespoons butter, 2 tablespoons flour, liquor of carrots or milk. Add some cream to the sauce. Stir the carrots in. Boil quickly. May be sprinkled with chopped parsley if desired.

399. Porkkanoita ja herneitä. — Carrots and Peas.

Pese ja kuori keltajuuret ja palottele pieniin kuutioihin. Keitä pehmeäksi suolatussa vedessä tai lihanliemessä. Siilaa ja lisää sama määrä keitetyitä vihreitä herneitä. Maustetaan suolalla, pippurilla, voilla ja hienolla persiljalla. Jos haluaa tarjota kastikkeen kanssa valmistetaan se voista, jauhoista, maidosta tai liemestä lisäämällä vähän kermaa.

Keitettyjä riisiä, ohraryyniä tai palsternakkaa voi sekottaa samalla tavalla porkkanain kanssa, mutta silloin tarjotaan ne ilman kastiketta.

Peel and rinse the carrots, cut into tiny cubes. Cook in slightly salted water until tender. Or use bouillon instead of water. Drain, mix with equal part of green peas, season with salt and pepper, add butter and a sprinkling of chopped parsley. If preferred, serve the carrots in a sauce made of butter, flour, milk or bouillon and some cream.

Boiled rice, barley or parsnips may be mixed with peas same as directed above. Serve without milk sauce.

400. Ruskeutetut porkkanat. — Fried Carrots.

Keitetyt porkkanat kuoritaan ja leikataan pitkittäin viipaleisiin, ruskistetaan voissa tai rasvassa molemmilta puolilta.

Raa'at porkkanat kuoritaan, leikataan kuutioiksi, keitetään suolatussa vedessä puolikypsiksi, vesi siivilöidään tarkasti pois ja porkkanat ruskistetaan voissa pannussa. Jos haluaa, voi maustaa sokerilla ja sitruunalla.

Peel the boiled carrots, cut lengthwise in strips, brown in butter or lard on both sides.

Or peel the carrots raw, cut in cubes, boil in salted water until half done. Drain carefully, brown with butter in a pan. Some sugar and lemon juice may be added, if desired.

401. Porkkanatippoja. — Carrot Fritters.

Hiero siivilän läpi 2 kupillista keitettyä porkkanaa, lisää 2 ruokalusikallista jauhoja ja 2 vatkattua munanruskuaista, viimeksi 2 kovaksi vatkattua valkuaista. Pane lusikalla hyvästi voideltuun pannuun ja paista ruskeaksi molemmin puolin. Tarjoa heti.

Rub 2 cups of boiled carrots through a sieve, add 2 tablespoons of flour, 2 yolks of egg beaten and last of all 2 whites beaten firm. Drop by a spoonful into a well buttered frying pan, fry on both sides. Serve immediately.

402. Porkkanamuhennus. — Mashed Carrots.

Porkkanat kuoritaan ja keitetään suolatussa vedessä pehmeäksi; hienonnetaan joko lihamyllyllä, riivinraudalla tai siivilän läpi, lisätään voita, suolaa, pippuria, vähän kermaa ja kuumennetaan.

Peel the carrots and cook in salted water until tender. Force through a meat chopper, a sieve or grate them. Add butter, salt, pepper, some cream and heat to boiling.

403. Porkkanoita sipulin kanssa. — Carrots with Onions.

Puhdista ja palottele 4 kupillista porkkanoita, ota 3 sipulia, kuori ja palottele. Keitä suolatussa vedessä pehmeäksi ja siilaa; valmista kastike 2 ruokalusikallisesta voita, 1 ruokalusikallisesta jauhoja ja liemestä jossa porkkanat ja sipuli kiehuivat. Kaada päälle, anna kiehahtaa ja tarjoa. Jos haluat voi sipulit ensin keittää voissa, sitten lisätä jauhot ja liemi, sekä kaataa keitettyjen porkkanain sekaan.

Porkkanat voi myöskin leikata pitkänomaisiin paloihin ja keittää yhdessä viheriän sipulin (green onions) valkosen osan kanssa paloteltuna; kastike valmistetaan voista, jauhoista ja liemestä. Tämän voi tarjota yhdessä perunamuusin kanssa joka asetetaan korkealle astiaan, porkkanat ympärille.

Clean and cut in cubes 4 cups of carrots. Have 3 onions, peel and cut in pieces. Boil together in salted water until tender and drain. Make a sauce of 2 tablespoons of butter, 1 tablespoon of flour and liquor of carrots and onions. Mix with the vegetables, bring to boiling and serve. Or cook the onions in butter, add flour and some liquor of the carrots, mix with the carrots.

Carrots may be cut in long strips, boiled together with the white part of green onions and mixed with sauce made of butter, flour and liquor of the vegetables. Serve with mashed potatoes, having the potatoes in the center of the serving dish and the carrots placed around the potatoes.

404. Porkkanaputinki riisin kanssa. — Carrot Pudding with Rice.

1 kupillinen riisiryyniä	1 cup rice
3 kupillista vettä	3 cups water
1 paini maitoa	1 pint milk
1 pauna porkkanoita	1 pound carrots
1 ruokalusikallinen mantelia	1 tablespoon almonds
1 pieni ruokalusikal. suolaa	1 dessert-spoon salt
½ ruokalusikallista sokeria	½ tablespoon sugar
1 muna	1 egg
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter

Keitä ryynit, vesi ja maito puuroksi. Kuori, huuhto ja keitä porkkanat melkein pehmeiksi. Hakkaa ne ja mantelit raudalla hienoksi, lisää porkkanat, sokeri ja voi puuroon, sekä

muna vispilöitynä. Pane voideltuun muottiin ja paista uunissa noin 1 tunti.

Make a porridge of rice, water and milk. Peel, rinse and boil carrots until almost tender. Grate the carrots and almonds; add the carrots, sugar and butter to the porridge. Last of all mix with the egg beaten. Bake in a buttered mold about 1 hour.

405. Porkkanaputinki. — Carrot Pudding.

2 paunaa porkkanoita	2 pounds carrots
2 kupillista leipäjauhetta	2 cups bread crumbs
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
2 kupillista kermaa tai maitoa	2 cups cream or milk
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
$\frac{1}{4}$ kupillinen mantelia	$\frac{1}{4}$ cup almonds
2 munaa	2 eggs

Puhdista ja keitä porkkanat pehmeiksi suolatussa vedessä. Raasti raudalla ja sekota kaikki ainekset sekaan, viimeksi munat vatkattuna. Paista vesiastiaan asetettuna. Tarjoa joko samassa astiassa tai siitä kauniisti pois kaadettuna.

Clean and cook the carrots in salted water until tender. Grate and mix with all the ingredients, last of all add the eggs beaten. Bake in oven in a pan of water. Serve in mold or unmolded.

406. Ruskeutetut lantut tai nauriit. — Fried Turnip.

Valmistetaan samaten kuin ruskeutetut porkkanat. Prepare same as directed for fried carrots.

407. Nauriita maitosoosin kanssa. — Creamed Turnips.

Kuori, huuhto ja palottele nauriit kuutioiksi, keitä suolatussa vedessä pehmeiksi. Siilaa ja lisää maitosoosia, että tulee tavallisen löysäksi.

Jos käytetään ilman kastiketta, pannaan vähän voita sekaan ja pudistellaan tulen lähellä että voi tasoittuu.

Peel the turnips, rinse and cut in cubes, boil in salted water until tender. Drain. Mix with the milk sauce moderately thick.

If used without milk sauce, add some butter to the turnips, shake over the fire until the butter is mixed with the turnips.

408. Survottua lanttua tai naurista. — Mashed Turnips.

2 keskikokoista lanttua keitetään pehmeäksi suolatussa vedessä ja survotaan hienoksi. Kastike valmistetaan 2 ruokalusikallisesta voita, 1 ruokalusikallisesta jauhoja ja $\frac{1}{2}$ kupillista kermansekasta maitoa. Maustetaan suolalla, pippurilla ja sokerilla. Hienonnettu lanttu pannaan kastikkeen sekaan ja

annetaan kiehahtaa. Viimeksi lisätään 2 munan ruskuaista 2 ruokalusikallisen kerman kanssa.

Cook 2 medium-sized turnips in salted water until tender. Mash. Make a sauce of 2 tablespoons butter, 1 tablespoon flour and $\frac{1}{2}$ cup rich milk. Season with salt and pepper, sweeten with sugar. Mix with the mashed turnips. Let boil. Last of all add 2 yolks of egg mixed with 2 tablespoons cream.

409. Naurispaistosta. — Turnip Pudding.

2 kupillista keitettyä hienon-	2 cups boiled mashed turnips
nettua naurista	1 teaspoon salt
1 teelusikallinen suolaa	1 tablespoon sugar
1 ruokalusikallinen sokeria	3 tablespoons butter
3 ruokalusikallista voita	2 eggs
2 munaa	2 tablespoons almonds (if pre-
2 ruokalusikallista manteliä	ferred)
(voi jättää pois)	1 cup bread crumbs
1 kupillinen leipäjauhetta	Some pepper
Vähän pippuria	

Lisää hienonnettuun nauriiseen voi, sokeri, suola, pippuri, kuoritut ja raastitut mantelit, leipäjauhe, sekä munat vispatuna. Pane voideltuun muottiin, sirota leipäjauhetta päälle ja paista uunissa, siksi että pinta on ruskea. Tarjoa lampaan- tai sianlihan kanssa.

Add to the mashed turnips butter, sugar, salt, pepper, blanched and grated almonds, bread crumbs and eggs beaten. Put into a buttered mold, sprinkle with bread crumbs; bake until the top becomes brown. Serve with mutton or pork.

410. Lanttulaatikko. — Turnip Pudding (plain).

3 kupillista hienonnettua keitettyä lanttua, lisätään vähän suolaa, sokeria, pippuria, 2 ruokalusikallista voita tai sian rasvaa, $\frac{1}{2}$ kupillista kermansekasta maitoa ja 1 muna jos haluaa. Kaadetaan voideltuun muottiin ja paistetaan hiljalla tulella $1\frac{1}{2}$ eli 2 tuntia.

Have 3 cups of mashed turnips, add some salt, sugar, pepper, 2 tablespoons butter or lard, $\frac{1}{2}$ cup rich milk (and 1 egg, if desired). Turn into a buttered mold; bake slowly for $1\frac{1}{2}$ —2 hours.

411. Täytettyjä nauriita. — Stuffed Turnips.

12 keskikokoista naurista	12 medium-sized turnips
$\frac{1}{2}$ kupillista mantelia	$\frac{1}{2}$ cup almonds
$\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta	$\frac{1}{2}$ cup bread crumbs
2 ruokalusikallista voisulaa	2 tablespoons melted butter
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
2 munaa	2 eggs
Muskottia ja pippuria	Pinch of nutmeg and pepper

Huuhdo nauriit ja keitä melkein pehmeiksi vedessä pippurin ja suolan kanssa. Kuori ne kun ne ovat jäähtyneet, kovera sisusta ulos ja hienonna; sekota siihen sokeri, kuoritut ja jauhetut mantelit, voi, suola, pippuri, muskottia, leipäjauhe ja munat vatkattuna. Täytä nauriit tällä seoksella, ripota leipäjauhetta päälle ja paista uunissa vaaleanruskeaksi. Kastele usein päältä vedellä jossa on voita seassa.

Nauriit voi myöskin täyttää kaikenlaisilla lihamurekkeilla ja tarjota väliruokana.

Rinse the turnips, boil with salt and pepper until almost tender. When cool, peel them. Scoop, mash the mellow. Add sugar, blanched and grated almonds, butter, salt, pepper, nutmeg, bread crumbs and eggs beaten. Stuff the hollowed turnips with this mixture. Sprinkle with bread crumbs. Bake until light brown, basting often with water mixed with butter.

Turnips may be stuffed with meat stuffing and served as an entrée.

412. Palsternakka. — Parsnips.

Pese palsternakat puhtaaksi, keitä suolatussa vedessä 1 tunti tai siksi että ovat pehmeät; siilaa vesi pois ja kuori palsternakat. Palottele pitkittäin $\frac{1}{4}$ tuuman vahvuisiin palasiin, ripottele suolaa ja pippuria vähän päälle, kastele voisulassa ja jauhoissa ja paista voissa ruskeaksi kummaltakin puolelta.

Tai raasti keitetty palsternakat, mausta suolalla ja pippurilla, lisää 1 ruokalusikallinen voita, 1 ruokalusikallinen jauhoja ja 2 munanruskuaista; muodosta pieniä litteitä kakkuja, kastele jauhoissa ja paista ruskeaksi.

Rinse parsnips carefully, boil in salted water about 1 hour or until tender. Drain and peel. Cut lengthwise in pieces $\frac{1}{4}$ inches thick, sprinkle with salt and pepper, dip in melted butter, roll in flour and fry in butter until brown on both sides.

Or grate boiled parsnips, season with salt and pepper, add 1 tablespoon butter, 1 tablespoon flour and 2 yolks of egg. Form into small cakes, dip in flour and fry until brown.

413. Palsternakkamuhennus. — Stewed Parsnips.

Kuori ja palottele palsternakat, keitä suolatussa vedessä pehmeäksi; siivilöi vesi pois, lisää vähän voita ja kermaa ja anna kiehahtaa.

Maistuvat paremmalta jos ne keitetään maidossa, saote-taan voilla ja jauhoilla, maustetaan suolalla ja pippurilla.

Peel the parsnips, cut in pieces, boil in salted water until tender. Drain, add some butter and cream and let boil.

If boiled in milk, mixed with butter and flour and seasoned with salt and pepper, the parsnips will have a greatly improved taste.

414. Keitettyjä punajuuria. — Boiled Beets.

Pese punajuuret. Pane tulelle kiehuvaan suolattuun veteen ja keitä pehmeiksi. Nuoret punajuuret kypsyvät noin 1 tunnissa, vanhat ottavat noin 3 tuntia. Vanhat punajuuret leikataan viipaleisiin, tarjotaan kuumana suolalla, pippurilla ja voilla maustettuna. Lusikallinen etikkaa sekoitettuna voisulaan antaa hyvän maun. Vanhoja punajuuria syödään kylmänä viipaleiksi leikattuna suolan, pippurin ja etikan kanssa.

Wash the beets. Place on the fire in boiling salted water and cook until tender. Young beets will be done in an hour, old ones require about 3 hours. Put into cold water so as to remove the peels easier. Cut the young beets in quarters, the old ones in slices. Serve sprinkled with salt and pepper and mixed with melted butter. A spoonful of hot vinegar added to the melted butter will improve the taste.

Old beets sliced may be eaten cold. Season with salt, pepper and vinegar.

415. Uunissa paistettuja punajuuria. — Baked Beets.

Punajuuret pestään, paistetaan uunissa kuten perunat. Kuoritaan ja tarjotaan voisulan kanssa.

Wash the beets, bake in oven same as potatoes. Peel; serve with melted butter.

416. Beets au Gratin. — Beets au Gratin.

Keitetään riisipuuro, johon sekoitetaan 2 ruokalusikallista voita ja 2 vatkattua munaa. Puuron asemasta voi käyttää 1 kupillisen leipäjauhetta. Keitettyjä tai paistettuja punajuuria ja sieniä jos halutaan, leikataan viipaleiksi tai hakataan hienoksi. Muotti voidellaan ja täytetään kerroksittain riisillä, tai leipäjauheella ja punajuurilla. Alimmainen ja päällimmäinen kerros tulee olla puuroa. Käytettäessä leipäjauhetta vatkaataan munat johon sekoitetaan 2 kupillista maitoa ja 2 ruokalusikallista voita; kaadetaan päälle ja paistetaan vesiastiaan asetettuna.

Make a porridge of rice, add 2 tablespoons butter and 2 eggs, beaten. Instead of rice 1 cupful of bread crumbs may be used. Cut in slices or chop and add boiled or baked mushrooms if desired. Fill a buttered mold with alternate layers of rice and beets or bread crumbs and beets, having rice on the bottom and on the top. When using bread crumbs, beat the eggs, mix with 2 cups milk and 2 tablespoons butter. Pour on top of the mold; bake in oven in a pan of water.

417. Punajuuria kastikkeen kanssa. — Sweet Sour Beets.

Punajuuret keitetään pehmeiksi ja palotellaan viipaleisiin.

Kastike valmistetaan $\frac{1}{2}$ kupillisesta sokeria, $\frac{1}{2}$ ruokalusikallisesta cornstarch-jauhoja, jotka sekoitetaan; kaadetaan $\frac{1}{2}$ kupillista etikkaa ja 2 ruokalusikallista vettä päälle, sekotetaan ja keitetään 5 minuuttia. Kastike kaadetaan punajuuri

viipaleiden päälle ja annetaan hiljallensa kiehua noin $\frac{1}{2}$ tuntia. Tarjotaan kuumana tai kylmänä.

Paloteltuja keitettyjä punajuuria voi tarjota maitokastikkeen kanssa, tai punajuuren liemestä valmistetun kastikkeen kanssa maustettuna vähän sitruunanmehun kanssa.

Boil the beets until tender, cut in slices. Make a sauce of $\frac{1}{2}$ cup of sugar, $\frac{1}{2}$ tablespoonful of cornstarch, $\frac{1}{2}$ cup of vinegar and 2 tablespoons of water. Cook for 5 minutes. Pour the sauce over the beets let simmer for $\frac{1}{2}$ hour. Serve hot or cold.

Boiled beets cut in cubes may be served in milk sauce or in a sauce made of liquor of the beets, flavored with lemon juice.

418. Selleriä maitosoosin kanssa. — Creamed Celery.

Raavi ja pese varsiselleriä ja palottele tuuman pituisiin tai pienempiin paloihin. Keitä suolatussa vedessä pehmeäksi. Siilaa vesi pois ja kaada maitosoosia päälle tarpeen mukaan.

Scrape and rinse stalks of celery. Cut in pieces 1 inch long or smaller. Cook in salted water until tender. Drain and mix with milk sauce.

419. Paistettua juuriselleriä. — Fried Celery.

Juurisellerit keitetään suolatussa vedessä pehmeiksi. Jäähdyttyä leikataan ohuiksi viipaleiksi, kastellaan vatkatussa munassa ja leipäjauheessa. Paistetaan joko voissa pannussa tai keitetään rasvassa. Vähän sulattua voita kaadetaan päälle ja ripotellaan hienolla persiljalla.

Cook roots of celery in salted water until tender. When cool, cut in thin slices, dip in egg and bread crumbs. Fry in butter or cook in deep lard. Pour some melted butter over, sprinkle with parsley.

420. Täytettyä selleriä. — Stuffed Celery.

6 juuriselleriä
 $\frac{1}{4}$ paunaa naudanlihaa
 $\frac{1}{4}$ paunaa vasikanlihaa
2 unssia munuais- tai sian-
rasvaa
1 ruokalusikallinen leipäjau-
hetta
1 kupillinen maitoa
1 muna
Suolaa ja pippuria
1 ruokalusikallinen hienonnet-
tua sipulia

6 celery roots
 $\frac{1}{4}$ pound beef
 $\frac{1}{4}$ pound veal
2 ounces suet or lard
1 tablespoon bread crumbs
1 cup milk
1 egg
1 tablespoon chopped onion
Salt and pepper

Sellerit kuoritaan ja huuhdellaan hyvästi, sekä keitetään puolipehmeäksi suolatussa vedessä. Kansi leikataan sellerien päästä ja sisus koverretaan pois. Sellerit täytetään lihanmurekkeella, valmistettu yllä olevista aineista niinkuin taval-

lisesti. Kansi pannaan päälle ja asetetaan voideltuun pannuun ja annetaan hiljallensa paistua usein valellen lihanliemellä siksi että sellerit ovat pehmeät ja mureke sisällä kypsä. Oteetaan vadille ja kastike valmistetaan samasta liemestä.

Sellerin täytteen voi valmistaa myöskin sellerin sisuksesta, joka hienonnetaan, lisätään 3 ruokalusikallista voita, 2 munaa, 2 ruokalusikallista leipäjauhetta, suolaa ja pippuria.

Scrape the celery and rinse well. Parboil in salted water. Remove the top of the roots and scoop the insides. Stuff the celery with a mixture made of the described ingredients as usually. Replace the tops, place in a buttered pan. Bake slowly, basting often with bouillon. When the celery is tender and the stuffing done, remove onto a platter; make a gravy of the drippings.

Stuffing for celery may be made also of the insides of celery roots mashed and mixed with 3 tablespoons butter, 2 eggs, 2 tablespoons bread crumbs, salt and pepper.

421. Keitettyjä sipulia. — Boiled Onions.

Valikoitse yhdenkokoisia sipulia; kuori, pese ja pane tulelle kiehuvaan veteen; keitä 5 minuuttia, siivilöi vesi pois ja kaada uudelleen kiehvaa vettä päälle ja suolaa; keitä pehmeiksi. Jos panee sipulit tulelle kylmään veteen ei tarvitse vaihtaa vettä. Tarjoa joko maitososin kanssa, tai valmista kastike voista, jauhoista ja vedestä jossa sipulit kiehuvat. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunan mehulla. Jos haluaa, voi viimeksi lisätä 2 munanruskuaista; sen perästä ei saa kiehua.

Keitetyt sipulit voi tarjota voilla, suolalla ja pippurilla maustettuna.

Have onions of equal size, peel, rinse and place on the fire in boiling water. Parboil, drain. Pour boiling water over, season with salt, cook until tender. If put on the fire in cold water, the onions dont have to be parboiled. Serve in milk sauce or make a sauce of butter, flour and liquor of onions. Season with salt, pepper and lemon juice. Add two yolks of egg, if desired, but dont boil the onion after that.

Boiled onions may be served bested with butter, seasoned with salt and pepper.

422. Paistettuja sipulia. — Fried Onions.

Kuori sipulit ja keitä puolikypsiksi suolatussa vedessä; siilataan ja ruskeutetaan voissa, suolaa ja sokeria ripotellaan päälle. Kupillinen lihanlientä tai vettä kaadetaan päälle ja annetaan hiljallensa kiehua kannen alla pehmeäksi.

Raakana paistettavat sipulit kuoritaan, leikataan ohuisiin viipaleisiin, paistetaan hiljasella tulella molemmilta puolilta ruskeaksi.

Sipuliviipaleet voi myöskin kastella munassa ja leipäjauheessa ja paistaa ruskeaksi.

Peel the onions, cook in salted water until half done. Drain, brown in butter. Sprinkle with salt and sugar. Pour 1 cup of bouillon or water over the onions, cover; let simmer until tender.

Onions to be fried raw have to be sliced thinly. Fry on a slow fire on both sides until brown. Sliced onions may be turned in egg and bread crumbs and browned in butter.

423. Uunisipulia. — Baked Onions.

Kiehauta "Spanish" sipulia suolatussa vedessä noin 15 minuuttia eli puolikypsiksi. Asettele vierekkäin pannuun ja halkase pää kahtia vähän ja pane koloon palanen voita ja vähän suolaa; kaada vähän vettä pannuun ja palanen voita tai rasvaa. Paista siksi kun kypsyvät.

Tavallisia suurempia yhdenkokoisia sipulia voi valmistaa samalla tavalla.

Boil Spanish onions in salt water for 15 minutes or until half done. Lay in a pan, split the tops and stick a dot of butter in the split; sprinkle with salt. Pour some water into the pan, add a dot of butter or lard. Bake until tender.

424. Sipuli au Gratin. — Onions au Gratin.

Kuori ja keitä sipulit suolatussa vedessä pehmeiksi. Siivilöi vesi tarkasti pois, pane voideltuun muottiin ja kaada maitokastiketta päälle. Pane voin sekaista leipäjauhetta päälle ja paista vähän aikaa siksi että on päältä ruskea.

Jos valmistaa leipäjauheen kanssa, pannaan kerros sipulia ja kerros leipäjauhetta, pieniä voipaloja ja suolaa; päällimäinen kerros leipäjauhetta. Kaada kermansekasta maitoa päälle ja pieniä voipalasia. Paista noin ½ tuntia. Tomaattiviipaleita voi panna leipäjauheen päälle jos haluaa, mutta silloin ei käytetä maitoa.

Peel the onions, cook in salted water until tender. Drain carefully, lay in a buttered mold, cover with milk sauce. Sprinkle with bread crumbs mixed with butter; bake until brown on top.

Or lay the onions in a mold alternately with bread crumbs, having a layer of bread crumbs on top. Sprinkle the layers with salt, dot with butter. Fill the mold with rich milk. Bake for ½ hour. Slices of tomato may be laid on top of the bread crumbs, but no milk should be used then.

425. Täytettyä sipulia. — Stuffed Onions.

Keitä suuria punasipulia 15 minuuttia suolatussa vedessä, koverra ne varovasti. Täytä sipulit lihamurekkeella joka on tehty ¼ paunasta naudanlihaa ja ¼ paunaa vasikanlihaa jauhettuna, johon lisätään 2 ruokalusikallista sulatettua sian rasvaa tai voita, 1 ruokalusikallinen leipäjauhetta, ¼ kupillista maitoa, 1 muna, suolaa, pippuria, vähän sipulinmehua ja hie-

nonnettua sientä; valmistetaan kuten tavallisesti murekkeet. Sivele sipulit voisulalla, sirota leipäjauhe päälle ja paista uunissa; käyttäen kylliksi voita ja vähän vettä pannussa sekä usein valellen että eivät pala. Tarjotaan väliruokana, sienisoosin tai tomaattisoosin kanssa.

Sipulin täytteenä voi vielä käyttää seosta valmistettu $\frac{1}{2}$ paunasta hienonnettua sientä, johon sekoitetaan 4 ruokalusikallista leipäjauhetta liotettu $\frac{1}{4}$ kupillisessa kermaa, 1 muna, koverretut, hienonnetut ja paistetut sipulin sisustat.

Yksinkertaisempi täyte: hienonnettu sipulinsisus ja leipäjauhe paistetaan voissa, lisätään hienonnettua persiljaa, 2 ruokalusikallista tomaattia, vähän suolaa ja pippuria. Keitettyjä riisiä voi myöskin käyttää leipäjauheen asemasta, jota ei tarvitse paistaa.

Cook large red onions for 15 minutes in salted water; scoop carefully. Make a stuffing of $\frac{1}{4}$ pound beef, $\frac{1}{4}$ pound veal ground, 2 tablespoons melted lard or butter, 1 tablespoon bread crumbs, $\frac{1}{4}$ cup milk, 1 egg, salt, pepper, some onion juice and chopped onion. Prepare the stuffing as directed before. Spread the onion with melted butter, sprinkle with bread crumbs. Bake in oven having plenty of butter and some water in the pan. Baste often so as not to burn the onions. Serve as an entrée with mushroom or tomato sauce.

Stuffing for onions may be made of $\frac{1}{2}$ pound chopped mushrooms, 4 tablespoons bread crumbs soaked in $\frac{1}{4}$ cup of cream, 1 egg and the insides of the scooped onions chopped and fried.

Or: Fry the insides of the onions in butter with bread crumbs, add chopped parsley, 2 tablespoons tomato, salt and pepper. Boiled rice plain may be used instead of bread crumbs.

426. Keitetty viheriä sipuli. — Boiled Leek.

Pese ja puhdista purjosipuli, keitä suolatussa vedessä pehmeäksi. Asettele paahdetun leivän päälle ja kaada voisulaa päälle, maustetaan suolalla ja pippurilla.

Rinse and clean the leeks, cook in salted water until tender. Lay on toast, cover with melted butter, season with salt and pepper.

427. Paistettu eggplant. — Fried Eggplant.

Kuori eggplant ja paloittele ohuisiin viipaleisiin, pane viipaleet päällekkäin, ripota vähän suolaa väliin ja anna seisoa painon alla (ei kovin raskaan) $\frac{1}{2}$ —1 tunti. Pyyhi viipaleet, kastele munassa ja leipäjauheessa; paista kuumassa rasvassa tai voissa. Juustojauhetta voi ripotella päälle jos haluaa.

Peel the eggplant, cut in thin slices. Pile the slices on top of each other, sprinkle salt between, place under a light weight

from $\frac{1}{2}$ —1 hour. Wipe the slices, turn in egg and bread crumbs, fry in butter or lard. Add a sprinkling of grated cheese, if preferred.

428. Haudottu eggplant. — Scalloped Eggplant.

Kuori eggplant ja leikkele $\frac{2}{3}$ tuuman suuruisiin kuutioihin. Keitä vähässä vedessä pehmeäksi; siilaa vesi pois. Keitä 2 ruokalusikallista voita, $\frac{1}{2}$ sipulia ja viheriäpippuri hienonnettuna, lisää eggplant, $\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta, 1 muna. Pane seos voideltuun muottiin ja kaada 1 kupillinen tomaattia päälle. Paista noin $\frac{1}{2}$ —1 tunti.

Eggplantin voi hienontaa ja tomaatin asemasta käyttää maitoa, mutta silloin on viheriä pippuri jätettävä pois.

Peel the eggplant, cut in cubes $\frac{2}{3}$ inch thick. Cook in scanty water until tender. Drain. Cook 2 tablespoons butter with $\frac{1}{2}$ onion and 1 green pepper chopped, add the eggplant, $\frac{1}{2}$ cup bread crumbs and 1 egg. Put the mixture into a buttered mold, fill the mold with a cup of tomato. Bake from $\frac{1}{2}$ to 1 hour.

Or mash the eggplant, mix with ingredients stated above. Instead of tomato use milk and prepare the dish without using green pepper.

429. Täytetty eggplant. — Stuffed Eggplant.

Keitä eggplant ensin 10 minuuttia suolatussa vedessä, anna täydellisesti jäähtyä. Leikkaa palanen päältä, tai halkase poikittain, koverra sisusta ulos ja hienonna, lisää $\frac{3}{4}$ kupillista leipäjauhetta, 2 ruokalusikallista voita, $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista hienonnettua sipulia, keitä seosta muutama minuutti, lisää vähän lihanlientä tai vettä, suolaa ja pippuria; viimeksi pannaan 1 eli 2 munaa vispattuna. Eggplant täytetään tällä seoksella, leipäjauhetta ripotellaan päälle ja paistetaan uunissa ruskeaksi. Lihanliemen asemasta voi käyttää tomaattia.

Eggplant voidaan täyttää murekkeella joka on tehty keitetystä kananlihasta, vähän seassa kinkkua, $\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta, suolaa, pippuria, 1 muna ja lihanlientä tai vettä tarpeen mukaan.

Pienempiä eggplantia voi keittää kuten edelliset, halastaan poikittain, sisus koverretaan ja hienonnetaan, lisätään leipäjauhetta, tomaattia ja hienonnettuja pähkinöitä saman verran kutakin, sekä vähän hienonnettua sipulia joka keitetään voissa. Tällä seoksella täytetään puoliskot ja paistetaan. Jos haluaa, voi rikkoa munan jokaisen päälle ja antaa olla uunissa kunnes hyyyty, tai panna "poached" muna jokaisen päälle.

Parboil the eggplant in salted water for 10 minutes. Let cool thoroughly. Cut a slice off the top or split lengthwise, scoop out the mellow and chop. Add $\frac{3}{4}$ cup bread crumbs, 2 tablespoons butter, $\frac{1}{2}$ tablespoon chopped onion. Cook for a few minutes. Dilute with some bouillon or water, season with salt and pepper. Last of all add 1 or 2 eggs beaten. Stuff the eggplant with the mixture, sprinkle with bread crumbs; brown in oven. Instead of bouillon, tomato juice may be used.

Or make a stuffing of boiled chopped chicken, some ham, $\frac{1}{2}$ cup bread crumbs, salt, pepper, 1 egg and bouillon or water as much as required.

Small-sized eggplants may be boiled as stated above, split lengthwise, scoop and mash the mellow, add bread crumbs, tomato, chopped walnuts in equal parts. Mix with onion chopped and fried in butter. Fill the halves with the mixture, bake. Break an egg on top of each, let stand in oven until the egg becomes firm. Or place a poached egg on top of each.

430. Täytettyä viheriää pippuria. — Stuffed Green Pepper.

6 viheriää pippuria	6 green peppers
2 ruokalusikallista riisiä	2 tablespoons rice
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
1 sipuli	1 onion
1 ruokalusikallinen hienonnettua viheriää pippuria.	1 tablespoon chopped mushroom
1 ruokalusikallinen hienonnettua sientä	1 tablespoon chopped green pepper
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
2 ruokalusikallista tomaattia	2 tablespoons tomato
Vähän pippuria	A dash of pepper

Katkase pieni pala päästä viheriäpippurista, koverra varovasti siemenet pois ja pane kylmään veteen $\frac{1}{2}$ tunniksi, tai keitä kiehuvaassa rasvassa muutama minuutti, jotta karvas kuori päältä irtaantuu. Keitä riisit pehmeiksi ja sekota muut ainekset riisiin sekaan. Tällä seoksella täytetään viheriäpippurit, leipäjauhetta ripotellaan päälle ja paistetaan voidellussa pannussa; valele vähän ettei pala tai pane kansi päälle.

Viheriäpippuria voi täyttää seuraavalla seoksella: Kylmää hienonnettua kanaa, vasikkaa, tai lampaanlihaa ja sama määrä keitetyitä riisiä (tai 1 kupillinen liotettua leipäjauhetta), siilattua tomaattia, hienonnettua sipulia, suolaa ja pippuria, voita jossa sipuli keitetään. Sekota hyvästi, pane vettä tai lihanlientä, että seos on kohtuullisen paksua.

Myöskin keitetyillä riisillä, johon on sekoitettu puoleksi juustojauhetta ja hienonnettuja pähkinöitä, voi täyttää viheriäpippurit.

Cut a piece off the top of the pepper; scoop carefully, let stand in cold water for $\frac{1}{2}$ hour. Or cook in boiling lard for a few minutes so as to remove the bitter skin. Boil the rice until tender, mix with all the ingredients given. Stuff the peppers with the mixture, sprinkle the top with bread crumbs. Bake in a buttered pan in oven basting so as not to scorch the top or bake covered.

Or make a stuffing of cold chicken chopped, veal or mutton and boiled rice equal parts (or 1 cup of soaked bread crumbs), strained tomato juice, chopped onion, salt and pepper. Add the butter fried with the onion. Beat well, dilute with water or bouillon until moderately thick.

Or stuff the peppers with boiled rice mixed with grated cheese and chopped walnuts equal parts.

431. Pinaattipaistos. — Spinach Pudding.

1 pauna pinaatinlehtiä	1 pound spinach
½ kupillista riisiryyniä	½ cup rice
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
1 kupillinen vettä	1 cup water
3 kupillista maitoa	3 cups milk
2 munaa	2 eggs
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt

Puhdista ja keitä pinaatti kiehuvaassa suolatussa vedessä vähän soodaa seassa. Siilaa vesi pois ja hienonna pinaatti. Keitä puuro riisiryynistä, vedestä ja maidosta. Sekota puuroon hakattu pinaatti, voi, sokeri, suola ja munat. Kaada voideltuun muottiin ja paista uunissa noin 30—40 minuuttia. Tarjoa lihan kanssa tai ilman.

Clean and boil the spinach in salt water. Drain and chop. Make a batter of rice, water and milk. Mix with the spinach; add butter, sugar, salt and eggs. Put in a buttered mold; bake for 30 or 40 minutes. Serve with or without meat.

432. Pinaattitimboli. — Spinach Timbale.

Otetaan 2 kupillista keitettyä siivilän läpi hierottua pinaattia, siihen lisätään 2 ruokalusikallista sulatettua voita, 1 teelusikallinen suolaa, 1 teelusikallinen sokeria ja viimeksi 2 kovaksi vatkattua munanvalkuaista. Paistetaan voidelluissa muotteissa vesiastian asetettuna. Sipulin mehua voi käyttää mausteeksi jos haluaa.

Take 2 cups of boiled spinach rubbed through a sieve. Add 2 tablespoons butter, 1 teaspoon salt, 1 teaspoon sugar and 2 whites of egg beaten stiff. Bake in buttered timbale molds in a pan of water. May be flavored with onion juice if desired.

433. Pinaattivanukas. — Spinach Soufflé.

1 pauna pinaatinlehtiä	1 pound spinach
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
3 kupillista maitoa	3 cups milk
1½ kupillista leipäjauhetta	1½ cups bread crumbs
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
3 munaa	3 eggs
Vähän muskottia	Some nutmeg

Puhdista ja keitä pinaatti kuten edellämainittu ja hienonna; lisää siihen leipäjauhe lietettuna maidossa, sokeri, suola ja muskotti, viimeksi munat hyvästi vatkattuna. Voitele muotti voilla, pane seos siihen ja paista uunissa veteen asetettuna noin 1 tunti. Tarjotaan lihan ja kalan kanssa.

Hienonnettuun pinaattiin voi sekoittaa kovaksi keitettyjä,

hienoksi hakattuja munia, maustetaan voilla, suolalla ja pip-
purilla. Paistetaan uunissa siksi että läpeensä kuumenee.

Clean and boil the spinach as directed, chop. Add the bread
crumbs soaked in milk, sugar, salt and nutmeg. Add last the
eggs beaten well. Put into a buttered mold. Bake in oven in
a pan of water for 1 hour. Serve with meat or fish.

Chopped spinach may be mixed with hard boiled eggs
chopped, butter, salt and pepper. Keep in oven until thoroughly
hot.

434. Pinaattimuhennus. — Stewed Spinach.

2 paunaa pinaatinlehtiä	2 pounds spinach
4 ruokalusikallista voita	4 tablespoons butter
1½ ruokalusikallista jauhoja	1½ tablespoons flour
1 kupillinen maitoa tai kermaa	1 cup milk or cream
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt

Perkaa ja huuhto lehdet hyvästi ja kiehuta niitä vedessä,
johon on pantu vähän suolaa ja ¼ teelusikallista soodaa, peh-
meäksi eli 20 minuuttia; siilaa vesi pois ja hakkaa pinaatti
hienoksi. Pane voi ja jauhot kattilaan, sekä hakattu pinaatti,
pinaatinlientä tai maitoa, suolaa ja vähän sokeria jos haluaa.
Anna muhennuksen kiehahtaa. Aseta vadille ja korista keite-
tyillä munilla. Tarjoa lihan tai kalan kanssa.

Nuoria raparperin ja punajuuren lehtiä muhennetaan sa-
malla tavalla.

Clean and rinse the spinach carefully. Boil in salted water
with ¼ teaspoonful of soda for 20 minutes. Drain and chop.
Put butter and flour into a saucepan, add spinach, some liquor
of spinach or milk, salt and some sugar according to taste.
Heat to boiling. Place in a vegetable dish, garnish with hard
boiled eggs. Serve with meat or fish.

Young leaves of rhubarb and beet tops may be stewed in
the same way.

435. Keitettyä pinaattia. — Boiled Spinach.

Puhdista tarkasti. Keitä pehmeäksi, siilaa vesi pois ja
tarjoa maustettuna suolalla ja voilla.

Clean carefully, cook until tender. Drain. Mix with butter,
season with salt.

436. Keitettyä viheriäherneitä. — Boiled Green Peas.

Pane herneet tulelle kiehuvaan veteen vähän suolaa ja
¼ teelusikallista soodaa sekaan ja keitä pehmeiksi, mutta ne
eivät saa kiehua rikki. Kaada vesi pois, mausta suolalla, pip-
purilla ja voilla. Joskus käytetään myöskin vähän sokeria.
Kannuherneitä käytettäessä on ne hyvästi huuhdeltava ensin
kylmässä vedessä.

Put the peas on the fire in boiling water. Cook until tender but not mushy with a dash of salt. Drain, season with salt and pepper. Add butter and some sugar if desired. When using canned peas rinse them well in cold water before cooking.

437. Herneitä maitokastikkeen kanssa. — Creamed Peas.*

Sekota keitetyt herneet ohueen maitokastikkeeseen. Ripota päälle hienonnettua persiljaa.

Mix the boiled peas with thin milk sauce. Add a sprinkling of parsley.

438. Hernekakkuja. — Pea Cakes.

1 kupillinen keitettyjä muser-	1 cup boiled mashed peas
rettuja herneitä	1 tablespoon butter
1 ruokalusikallinen voita	2 eggs
2 munaa	$\frac{2}{3}$ cup milk or cream
$\frac{2}{3}$ kupillista maitoa tai	5 tablespoons flour
kermaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon baking powder
5 ruokalusikallista jauhoja	Salt and pepper
$\frac{1}{2}$ teelusikallista leivospulveria	
Suolaa ja pippuria	

Sekota hienonnettujen herneiden joukkoon voi, mausteet, maito, munat vispattuna ja jauhot. Paistetaan ohueiksi kaa-kuiksi. Tarjotaan kasviksien asemasta lihan ja kalan kanssa.

Mix the mashed peas with butter, milk, eggs beaten and flour. Form into cakes. Fry in butter. Serve with meat or fish.

439. "Lima" pavut. — Lima Beans.

Pane pavut kiehuvaan suolattuun veteen ja keitä ne pehmeiksi. Kaada vesi pois, mausta voilla ja suolalla. Papuihin voi lisätä vähän kermaa, tai ohutta maitokastiketta.

Put lima beans into boiling salted water. Cook until tender. Drain, season with salt, add butter and some cream or thin milk sauce according to taste.

440. Keitettyä virnaa. — Boiled Lentils.

1 pauna virnoja huuhdotaan, pannaan tulelle kylmään veteen, vähän voita ja sokeria seassa ja annetaan hiljallensa kiehua siksi että pehmiävät. Valmista kastike 1 ruokalusikallisesta voita, 1 ruokalusikallisesta jauhoja, sekä virnojen liemestä, pane virnojen sekaan ja anna kiehahtaa, mausta suolalla ja sitruunanmehulla.

Käytetään myöskin liemi siilattuna pois ja virnat maustetuna, voilla, suolalla ja sitruunanmehulla.

Rinse 1 pound of lentils, put on the fire in cold water. Let simmer with some butter and sugar until tender. Make a sauce

of 1 tablespoon butter, 1 tablespoon flour mixed with liquor of lentils. Bring to boiling; season with salt and lemon juice. Or drain the lentils, add salt, butter and lemon juice.

441. Saksalaisia virnoja. — German Lentils.

Keitä virnat pehmeäksi; puserra siivilän läpi, mausta suolalla, pippurilla ja voilla. Jos seos näyttää paksulle, lisää vähän kermaa. Ennen tarjoamista, muodosta syvennys virna-seoksen harjulle, johon pane hienonnettua paistettua sipulia.

Boil the lentils until tender, press through a sieve; season with salt and pepper, mix with butter. Dilute with cream if desired. Make a little cavity on top of the mound and fill with fried chopped onions.

442. Keitettyjä palkopapuja. — Boiled String Beans.

Kyni palot, leikkele mieltä myöten. Pane tulelle kiehuvaan veteen vähän suolaa ja soodaa seassa ja anna kiehua kypsiksi. Siivilöi vesi, mausta pavut suolalla, pippurilla ja voisulalla. Pieni persiljanippu pantuna kiehuessa sekaan antaa hyvän maun.

Pari hapanta omenaa kuorittuna ja paloiteltuna, voidaan keittää papujen seassa. Kastike silloin valmistetaan voista, jauhoista ja liemestä, jossa pavut ovat kiehuneet, maustetaan suolalla, sokerilla, sitruunalla tai etikalla ja kaadetaan papujen päälle.

Ilman kastiketta mausta voilla, suolalla ja sokerilla.

Remove all the strings, cut the beans in pieces. Put on the fire in boiling salt water. Cook until tender. Drain; season with salt and pepper, add melted butter. A tiny bunch of parsley added to the beans while boiling will give good flavor.

The beans may be cooked with two apples pared and sliced. Make a sauce of butter flour and liquor of the beans; season with salt, sugar, lemon juice or vinegar and pour over the beans.

Or serve without sauce seasoned with salt and sugar and mixed with melted butter.

443. Keitetty kukkakaali. — Boiled Cauliflower.

Poista lehdet kuvun ympäriltä ja keitä se suolatussa vedessä noin 20 minuuttia. Kaada vesi pois, kun kaali on pehmeä. Tarjoa voisulan kanssa.

Remove all the leaves around the head, boil in salt water for 20 minutes. Drain when tender. Serve with melted butter.

444. Kukkakaali maitosoosin kanssa. — Creamed Cauliflower.

Keitetään kuten edellinen, vesi kaadetaan pois, kaali asetetaan vadille ja maitosoosi kaadetaan päälle. Maitokastikkee-

seen voi sekottaa 2 munanruskuaista ja vähän sitruunanmehua jos haluaa.

Boil same as directed above, drain and place in a serving dish. Cover with milk sauce. The sauce may be mixed with 2 yolks of egg and some lemon juice, if preferred.

445. Kukkakaali à la Hollandaise. — Cauliflower à la Hollandaise.

Keitetään kuten edellinen. Tarjotaan Hollandaisin-soosin kanssa.

Cook as directed for cauliflower. Serve with Hollandaise sauce.

446. Kukkakaali au Gratin. — Cauliflower au Gratin.

Keitetty kukkakaali palotellaan, asetellaan voideltuun muottiin, kaadetaan maitokastiketta ylitse, ripotellaan juustojauhetta päälle ja muutamia voipaloja, sekä leipäjauhetta. Paistetaan uunissa siksi että ruskistuu päältä.

Cut the boiled cauliflower in pieces, lay the pieces into a buttered mold. Cover with milk sauce, sprinkle with grated cheese, dot with butter, add a sprinkling of bread crumbs. Bake until the top is brown.

447. Paistettu kukkakaali. — Fried Cauliflower.

Palottele kylmää keitettyä kukkakaalia pieniin paloihin. Kastele munassa ja leipäjauheessa, paista varovasti voissa tai rasvassa. Voi paistaa ilman munaakin voissa pannussa.

Cut cold boiled cauliflower in small pieces, dip in egg and bread crumbs; fry carefully in butter or lard. May be fried without egg.

448. Kukkakaalia tomaattikastikkeen kanssa. — Cauliflower with Tomato Sauce.

Keitetään suolatussa vedessä pehmeäksi. Kastike valmistetaan seuraavasti: tomaatit pannaan paloteltuna kattilaan, kun ovat pehmeät, saotetaan jauhoilla (sekotettuna vähään veteen), maustetaan voilla, suolalla, sokerilla ja pippurilla. Jos haluaa voi käyttää vähän kermaa seassa, vaan silloin on pantava soodaa sekaan.

Boil the cauliflower in salted water until tender.

Tomato sauce: Cut tomatoes in pieces, boil in a saucepan until tender. Thicken with flour mixed with some water, add butter, salt, sugar and pepper. May be mixed with cream and a pinch of baking soda.

449. Kukkakaali-hyytelö. — Jellied Cauliflower.

Kukkakaali keitetään. Pienet muotit koristetaan, kukkakaali pannaan niihin ja täytetään tomaattihyytelöllä.

Boil the cauliflower. Garnish individual molds, put a piece of cauliflower into the molds, fill with liquid tomato jelly.

450. Kyssäkaali. — Summer Squash.

Kuori ja ota siemenet pois, palottele kuutioiksi ja pane tulelle kiehuvaan suolattuun veteen ja keitä pehmeäksi. Kaada vesi tarkasti pois, mausta voilla, suolalla ja pippurilla. Tai valmista ohutta maitosooseja ja kaada päälle.

Myöskin voi tarjota hienonnettuna, maustaa suolalla, pippurilla, voilla ja kermalla.

Peel and remove the seeds. Cut in cubes. Put on fire in boiling salted water. Cook until tender. Drain carefully; add butter, salt and pepper, or prepare a thin milk sauce, pour over the squash.

May be served mashed, seasoned with salt and pepper, diluted with butter and cream.

451. Uunissa paistettu kyssäkaali. — Baked Summer Squash.

Leikkaa kaali kauniisiin paloihin, poista siemenet; paista uunin alaosassa noin 1 tunti eli siksi että ovat pehmeät. Vaelele voisolalla, johon voi panna vähän sitruunanmehua, tai siirappia, maun mukaan. Tarjotaan kuorimatta, koristetaan persiljalla.

Cut the squash in nice pieces, remove the seeds, bake in the lower part of oven for an hour or until tender. Baste with melted butter flavored with lemon juice or syrup, according to taste. Serve in shells garnished with parsley.

452. Paistettu kyssäkaali. — Fried Summer Squash.

Kuori kyssäkaali ja palottele joko kuutioihin tai pieniin paloihin. Pane pannuun uuniin kansi päälle noin puoleksi tunniksi. Kastele jauhoissa tai munassa ja leipäjauheessa ja paista voissa.

Peel the squash and cut in pieces any shape preferred. Bake in oven covered for $\frac{1}{2}$ hour. Dip in egg and bread crumbs or turn in flour and fry in butter.

453. Sosetta talvi-kyssäkaalista. — Mashed Winter Squash.

Pese kaali, leikkaa isoiksi palasiksi ja poista siemenet, pane kaali uuniin paistinpannuun kansi päälle kahdeksi tun-

niksi, tai jos ei ole kantta päällä pane pieni pala voita etteivät kuivu. Ota lusikalla sisus kuoresta, hienonna, lisää voita, suolaa, pippuria ja maitoa tai kermaa, kuten peruna-muussiin ja hiero hyvästi.

Kaalin voi keittää jos haluaa. Kuoritaan, siemenet poistetaan, palotellaan ja pannaan kiehuvaan suolattuun veteen tulelle, keitetään pehmeäksi, hienonnetaan ja valmistetaan kuten edellinen.

Rinse the squash, cut in large pieces and remove the seeds. Put in oven in a frying pan covered for 2 hours, or if uncovered add a dot of butter to prevent from drying. Remove the inside with a spoon, mash. Add butter, salt, pepper, milk or cream. Rub well.

The squash may be boiled also. Peel, remove the seeds, cut in pieces, put in boiling salt water, cook until tender; mash and prepare as stated above.

454. Täytetty kyssäkaali. — Stuffed Squash.

Kyssäkaali leikataan kauniisiin paloihin ja paistetaan uunissa pehmeäksi. Sisusta otetaan pois lusikalla ja hienonnetaan. Ota $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista hienonnettua sipulia ja paista se voissa tai rasvassa, lisää $\frac{1}{2}$ kupillista liotettua leipäjauhetta, hienonnettu kaali, suolaa ja pippuria ja keitä seosta muutama minuutti. Pane 2 vatkattua munaa sekaan ja hiero seosta hyvästi. Täytä kuoret tällä seoksella, ripottele leipäjauhetta päälle ja ruskista uunissa. Tarjotaan koristettuna persiljalla.

Seoksen voi paistaa muoteissa uunissa jos haluaa. Silloin voi panna vähän maitoa tai kermaa sekaan.

Cut the squash in nice pieces, bake in oven until tender. Remove the inside with a spoon and mash. Have $\frac{1}{2}$ tablespoonful of chopped onion, fry in butter or lard, add $\frac{1}{2}$ cup of soaked bread crumbs, salt, pepper and the squash. Cook for a few minutes. Add 2 eggs beaten and rub well. Fill the shells with this mixture, sprinkle with bread crumbs, brown in oven. Serve garnished with parsley.

The mixture may be baked in a mold, some milk or cream added to it.

455. Keitetty Brysselinkaali. — Boiled Brussels Sprouts.

Kaalit puhdistetaan ja pannaan etikansekaseen veteen likoamaan $\frac{1}{2}$ tunniksi. Pannaan tulelle kiehuvaan suolattuun veteen jossa on $\frac{1}{4}$ teelusikallista soodaa seassa ja keitetään pehmeiksi. Otetaan heti pois vedestä, maustetaan voilla, suolalla ja pippurilla.

Clean the sprouts, soak for $\frac{1}{2}$ hour in water mixed with vinegar. Put on the fire in boiling salt water. Cook until tender. Remove immediately from the water, mix with butter, salt and pepper.

456. Punakaalimuhennus. — Stewed Red Cabbage.

2 punakaalia	2 heads red cabbage
1 sipuli	1 onion
3 omenaa tai tomaattia	3 apples or tomatoes
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
1 ruokalusikallinen persiljaa	1 tablespoon parsley
4 ruokalusikallista voita	4 tablespoons butter
$\frac{1}{2}$ sitruunan mehu	Juice of $\frac{1}{2}$ lemon
Vähän pippuria	Some pepper

Leikkaa kaali ohuisiin viipaleisiin, poista paksuimmat varret. Keitä sipuli ja voi, pane kaali joukkoon sekä palotellut omenat, sokeri, suola, persilja ja pippuri. Anna tämän seoksen kiehua tiiviin kannen alla 1 eli 2 tuntia. Pane sitruunan mehu, loput voista ja 1 ruokalusikallinen viinimarja-hyytelöä sekaan ja anna kiehua vielä 5 minuuttia. Tarjotaan lihan kanssa.

Cut the cabbage in strips, remove the strongest ribs. Cook the onion in butter, add the cabbage, the apples cut in pieces, sugar, salt, parsley and pepper. Let boil tightly covered for 1 or 2 hours. Add lemon juice, the rest of the butter and 1 tablespoon of currant jelly, continue boiling for 5 minutes. Serve with meat.

457. Punakaali sienien kanssa. — Red Cabbage with Mushrooms.

Palottele punakaali ja pane kylmään veteen noin $\frac{1}{2}$ tunniksi. Anna hiljallensa kiehua runsaan voin seassa kannen alla kunnes kypsyvät, mausta ja aseta vadille; paistettuja sieniä, joihin on vähän ripotettu sitruunan mehua asetetaan kaalin päälle, tai ympäriälle sievästi.

Cut the cabbage in strips, put into cold water for $\frac{1}{2}$ hour. Let simmer with plenty of butter covered until tender, season. Arrange in a serving dish mushrooms sprinkled with some lemon juice. Place the cabbage in the center of the dish.

458. Kaalimuhennus. — Stewed Cabbage.

Leikkele kaali palasiksi ja kiehauta hetkinen suolatussa vedessä. Kaada vesi pois ja pane kaalin joukkoon 1 ruokalusikallinen voita, 1 ruokalusikallinen sokeria, vähän suolaa, 2 kupillista kiehuvaa vettä. Anna kaalin hiljallensa kiehua kannen alla kunnes se on pehmeä. Saota 1 ruokalusikallisella jauhoja sekoitettuna veteen. Pane 1 eli 2 sitruunanmehu tai 3 ruokalusikallista etikkaa sekaan; mausta ja anna vielä kiehua 10 minuuttia.

Muhennuksen voi saottaa voilla, jauhoilla ja maidolla, mutta silloin on sitruuna jätettävä pois.

Cut the cabbage in strips, parboil in salted water; drain. Mix with 1 tablespoon of butter, 1 or 2 tablespoons of sugar,

salt and 2 cups of boiling water. Let simmer covered until tender. Thicken with 1 tablespoon of flour mixed in cold water. Add the juice of 1 or 2 lemons or 3 tablespoons of vinegar, season and continue boiling for 10 minutes.

The stew may be thickened with butter, flour and milk. Lemon juice cannot be used when milk is used in stew, because it will curdle.

459. Kaalia omenain kanssa. — Cabbage with Apples.

Palottele 1 kaalinpää ja pane kattilaan, lisää 4—6 omenaa kuorittuna ja paloteltuna, 4 ruokalusikallista voita, 2 ruokalusikallista sitruunanmehua ja $\frac{1}{2}$ kupillista sokeria. Anna hillallensa kiehua tiiviin kannen alla kunnes pehmiävät, noin 2 tuntia. Jos käyttää ruskeata sokeria saa kaali ruskeamman värin.

Omenoiden asemasta voi käyttää 1 sipuli, joka ensin rustutetaan voissa, lisätään kaali ja vähän vettä.

Cut 1 head of cabbage in strips, put in a saucepan, add 4 or 6 apples pared and cut in pieces, 4 tablespoons of butter, 2 tablespoons of lemon juice and $\frac{1}{2}$ cup of sugar. Cook slowly tightly covered until tender, or about 2 hours. The cabbage will become brown, if brown sugar is used.

Instead of apples, 1 onion browned in butter may be used. Add the cabbage and some water.

460. Keitettyä nuorta kaalia. — Boiled Cabbage.

Palottele kaali neljään tai kahdeksaan osaan. Pane tulelle kiehuvaan suolattuun veteen $\frac{1}{4}$ teelusikallista soodaa seassa, keitä noin $\frac{1}{2}$ tuntia, eli pehmeäksi. Kaada vesi tarkasti pois ja tarjoa sulatetun voin tai hyvän maitosoozin kanssa.

Cut the head of cabbage in four or eight parts. Put on the fire in boiling salt water, cook until tender or $\frac{1}{2}$ hour. Drain carefully. Serve with melted butter or rich milk sauce.

461. Kaalipalleroita. — Cabbage Croquettes.

Kaali keitetään ja hienonnetaan lihamyllyssä. Otetaan paksua maitokastiketta ja sekoitetaan kaalin sekaan että se on kovanlaista puuroa; maustetaan suolalla, pippurilla ja hienoksi hakatulla paistetulla sipulilla. Viimeksi sekoitetaan 3 vatkattua munaa joukkoon. Muodostetaan pulliksi tai kaakuiksi jotka kastellaan jauhoissa ja paistetaan ruskeaksi.

Boil the cabbage, force through a meat chopper. Add rich milk sauce until it becomes a thick porridge. Season with salt and pepper, flavor with a chopped fried onion, last of all mix with 3 beaten eggs. Form into croquettes or patties, roll in flour, brown in butter.

462. Uunikaali. — Baked Cabbage.

Ota pois uloimmat lehdet kaalinkerästä ja koverra se keskeltä. Pane reikään 4—5 ruokalusikallista ruskeata sokeria, vähän suolaa, muskottia ja pippuria. Ruskeuta voi pannussa, pane siihen kaalinkerä, pane kansi päälle ja anna hiljallensa kypsyä pehmeäksi lävitse. Kaada kaalin päälle suolalla sekoitettua vettä kun se alkaa kuivettua ja kääntelee välillä. Voi paistaa myöskin uunissa kannen alla.

Remove the outer leaves, scoop out of the stem end. Fill the cavity with 4 or 5 tablespoons of brown sugar, salt, some nutmeg and pepper. Brown some butter in a pan, place the head of cabbage in, cover; fry slowly until tender. Baste with salted water when becoming dry and turn now and then. May be baked in oven covered.

463. Kupukaalivanukas. — Cabbage Pudding.

Leikkaa ja kiehauta kaali, siivilöitse vesi pois. Pane paisumaan 2 ruokalusikallisen voin kanssa, vähän suolaa ja sokeria ripoteltuna sekaan siksi että kypsyvät. Paista sipuli hienonnettuna ja sienet voissa pannussa. Voitele muotti, pane kerroksittain kaalia ja sientä, pieniä voipalasia ja leipäjauhetta päälle. Paista $\frac{1}{2}$ tuntia eli siksi että ruskistuu.

Cut the cabbage in strips, parboil, drain. Fry with 2 tablespoons of butter, some salt and sugar until tender. Fry in butter a chopped onion and mushrooms. Fill a buttered mold with alternating layers of cabbage and mushrooms dot with butter, sprinkle with bread crumbs. Bake for $\frac{1}{2}$ hour or until brown.

464. Kaali- ja riisivanukas. — Cabbage and Rice.

$\frac{1}{2}$ kupillista riisiä keitetään veden ja maidon kanssa puuroksi. Kaali kiehautetaan suolatussa vedessä, siivilöidään, hakataan hienoksi ja haudotaan kattilassa voin kanssa pehmeäksi. Kaali sekoitetaan puuron sekaan, maustetaan suolalla, pippurilla ja vähällä sokerilla. Viimeksi lisätään 2 vatkattua munaa. Kaadetaan voideltuun muottiin ja paistetaan uunissa noin 1 tunti.

Boil $\frac{1}{2}$ cup of rice in water and milk to a batter. Parboil the cabbage in salt water. Drain; chop, and cook with butter in a saucepan until tender. Mix with rice, season with salt and pepper, sweeten with some sugar. Add 2 eggs beaten at the last. Turn into a buttered mold, bake about an hour.

465. Juuri-artisokka (Jerusalem). — Boiled Artichokes (Jerusalem).

Juuri-artisokka on perunan näköinen, vähän pienempi. Anna seisoa kylmässä vedessä pari tuntia, kuori ja pane tu-

lelle kiehuvaan suolattuun veteen vähän sitruunaa seassa. Ole varovainen, kun ne pehmiävät, ota heti pois tulelta, muuten ne pian kovettuvat. Tarjotaan kuumana maitosoosin kanssa tai kylmänä salaattina valmistettuna kuten peruna-salaatti.

Jerusalem artichoke is slightly smaller than an ordinary potato. Let stand in cold water 1 or 2 hours; peel. Put on the fire in salted water mixed with lemon juice. When tender, drain quickly, otherwise they will become tough. Serve hot with milk sauce or cold as salad prepared the same as potato salad.

466. Keitetty parsat. — Boiled Asparagus.

Kuori parsat, huuhto kylmässä vedessä. Sido kimppuihin että eivät särkyisi. Pane tulelle kiehuvaan veteen jossa on vähän suolaa ja $\frac{1}{4}$ teelusikallista soodaa. Keitetään 15—20 minuuttia. Kun parsat ovat kypsiä, otetaan ne heti pois vedestä ja irrotetaan nauhat. Asetetaan tarjoiluvadille tai paahdettujen leipien päälle; tarjotaan voisulan kanssa johon on sekoitettu vähän sitruunanmehua, tai kaadetaan voisulan päälle, ja koristellaan sitruunalla.

Tarjotaan myöskin Hollannin-kastikkeen kanssa.

Scrape asparagus, rinse in cold water. Tie in bunches so that they will not break while boiling. Put on the fire in boiling salted water. Cook for 15 or 20 minutes. When done, drain quickly, untie the bunches. Arrange on a serving platter or on toast. Serve with melted butter mixed with lemon juice or baste with melted butter, garnish with lemon.

May also be served with Hollandaise sauce.

467. Parsaa maitosoosin kanssa. — Creamed Asparagus.

Puhdista parsat ja paloittele pehmeä osa noin tuuman pituisiin palasiin. Keitä pehmeäksi suolatussa vedessä. Valmistetaan maitokastike 1 ruokalusikallisesta voita, 1 ruokalusikallinen jauhoja ja 1 kupillinen maitoa, kaada parsat sekaan ja anna kiehahtaa.

Voi myöskin keittää vähässä vedessä, jossa on voita ja suolaa seassa pehmeiksi, saattaa vähän jauhoilla tai tarjota ilman kastiketta hienonnettua persiljaa päällä.

Keitettyä paloteltua parsaa voi yhdistää joko porkkanan tai papujen kanssa, sama määrä kumpaakin. Tarjotaan joko samasta liemestä valmistetun kastikkeen kanssa tai ilman kastiketta, maustettuna voilla, suolalla ja pippurilla.

Clean asparagus, cut the tender part in pieces an inch long. Cook in salted water until tender. Make a milk sauce of 1 tablespoon butter, 1 tablespoon flour and 1 cup milk. Mix the asparagus with the sauce, bring to boiling.

Asparagus may be cooked in scanty water with butter and salt until tender. Dust with flour or only sprinkle with parsley when ready to be served.

Boiled asparagus cut in pieces may be mixed with carrots or peas equal parts. Serve in a sauce made of liquor of the asparagus or without sauce sprinkled with salt and pepper and basted with butter.

468. Parsan päitä. — Asparagus Tips.

Parsasta katkotaan päät, pannaan tulelle kiehuvaan suolattuun veteen ja keitetään pehmeiksi. Valmistetaan maitokastike johon viimeksi sekoitetaan 1 eli 2 munanruskuaista. Parsan päät kaadetaan varovasti sekaan ja annetaan kuumeta, vaan ei kiehua. Tarjotaan joko paahdettujen leipien päällä, tai pullista valmistetuissa kupeissa. Pullista leikataan päät pois, sisusta koverretaan ulos ja pannaan vähäksi aikaa uuniin kuivahtamaan.

Cut the tips off the asparagus, put on the fire in boiling salted water; cook until tender. Add the tips to a milk sauce that is mixed with 2 yolks of egg. Heat but not to boiling. May be served on toast or in cups made of rolls. A piece is cut off the end of each roll and a cavity is cut in the roll, which is then dried a little in the oven.

469. Keitetty lehti-artisokka. — Boiled Artichoke.

Alimmat lehdet artisokasta ja varsi otetaan pois ja ylemmistä leikataan vähän päitä pois. Pohjaan hierotaan vähän sitruunaa. Artisokat pannaan varsi ylöspäin kiehuvaan veteen, jossa on vähän suolaa. Keitetään pehmeäksi. Otetaan heti tarjoiluvadille ja tarjotaan Hollannin kastikkeen, tai voisulan kanssa.

Artisokkia tarjotaan myös kylmänä salaattina ranskalaisen- tai tartare-soosin kanssa.

Strip off outer leaves, remove stalks and trim off tops of inner leaves. Rub the bottom with lemon. Immerse into boiling salted water, having the stalk ends uppermost. Cook until tender. Remove from the water quickly. Serve with Hollandaise sauce or melted butter.

Artichokes may be served cold with salad. Use French dressing or tartare sauce.

470. Raaka kurkku. — Raw Cucumber.

Katso että kurkut ovat tuoreet. Kuori ja paloittele ohuihin viipaleisiin. Valmistaa ranskalainen kastike 1 kupillisesta etikkaa, $\frac{1}{8}$ kupillista öljyä, suolaa ja pippuria mausteeksi ja kaada kurkkujen päälle; ripota hienonnettua persiljaa päälle.

Have the cucumbers fresh and green. Peel, cut in thin slices. Make a French dressing of 1 cup vinegar, $\frac{1}{8}$ cup of olive oil, salt and pepper. Add to the cucumbers, sprinkle with parsley.

471. Paistettu kurkku. — Fried Cucumber.

Kuori kurkut ja palottele pitkittäin; kuivaa vaatteella, ripottele suolaa ja pippuria päälle. Kastele leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa, paista rasvassa. Tai kastele jauhoissa ja paista pannussa joko voissa tai rasvassa.

Peel and cut lengthwise the cucumbers. Wipe with a cloth, sprinkle with salt and pepper. Turn in bread crumbs, dip in egg and in bread crumbs again, fry in lard. Or roll in flour, fry in a frying pan with butter or lard.

472. Keitetty kurkku. — Boiled Cucumber.

Vanhemmat kurkut käytetään keittämistä varten. Kuori kurkut ja palottele pitkittäin isoiksi palasiksi; keitä suolatussa vedessä pehmeiksi. Siivilöi vesi tarkasti pois, mausta voilla, suolalla ja pippurilla, tai valmista kastike samasta liemestä jossa kurkut kiehuivat. Tarjoa astiassa tai paahdettujen leipien päälle asetettuna.

Keitetyt kurkut voi myöskin tarjota maitosoosin kanssa. Tai hienontaa, maustaa voilla, suolalla, pippurilla ja jos haluaa, panna vähän kermaa sekaan.

Ripe cucumbers are used for boiling. Peel, cut lengthwise in big pieces. Cook in salted water until tender. Drain carefully, mix with butter, salt and pepper. Or make a sauce of the liquor of the cucumbers. Serve in a vegetable dish or on toast. May be served in milk sauce.

Or mash the cucumbers, mix with butter salt and pepper. Add cream, if preferred.

473. Täytetty kurkku. — Stuffed Cucumber.

Halkase kurkut pitkittäin ja ota sisus pois. Täytä seoksella joka valmistetaan samasta määrästä kananlihaa, tai mitä lihaa tahansa ja keitettyä kinkkua sekä lihaliemellä kostutettua leipäjauhetta saman verran kuin puolet lihamäärää ja 1 muna; hiero seos hyvästi. Ripota leipäjauhetta kurkkujen päälle kun ne ovat täytetyt ja aseta voideltuun pannuun 1 kupillinen lihanlientä tai vettä ja voipaloja. Paista voideltu paperi päällä noin 1 tunti, tai että ovat kypsiä. Aseta vadille ja valmista kastike samasta liemestä. Kurkut voidaan täyttää kana-muusillakin ja paistaa voideltu paperi päällä 40 minuuttia. Tarjotaan paahdettujen leipien päällä Béchamel-kastikkeen kanssa. Lihan asemasta voi käyttää sieniä kurkkujen täytteeksi.

Split lengthwise, remove the insides. Fill with mixture made of chicken or any other kind of meat and ham equal parts and bread crumbs, half of the amount of meat diluted with bouillon and an egg. Rub well. Sprinkle the top with bread crumbs or water and lumps of butter. Cover with but-

tered paper. Bake for an hour or until done. Arrange on a platter, make a sauce of the drippings.

Cucumbers may be stuffed with chicken mousse. Bake covered with buttered paper. Allow 40 minutes for baking. Serve on toast with Béchamel sauce. Instead of meat, mushrooms may be used for stuffing.

474. Paahdettuja tomaatteja. — Broiled Tomatoes.

Palottele tomaatit ilman kuorimatta poikittain puolen tuuman paksuisiin paloihin tai ainoastaan halkase kahtia. Ripottele suolaa ja pippuria päälle ja paahda ruskeaksi. Jos käytetään puoliskoja pannaan kuoripuoli ensin tulta vasten. Aseta kuumalle astialle pieni pala voita jokaisen päälle ja hienoa persiljaa. Voi tarjota kuuman mayonnaise- eli Béarnaise-kastikkeen kanssa.

Cut tomatoes with peelings on crosswise in two or in pieces $\frac{1}{2}$ inch thick. Sprinkle with salt and pepper. Broil until brown, first having the skin side down. Arrange on a hot platter with a dot of butter on each. Sprinkle with parsley. May be served with hot mayonnaise or Béarnaise sauce.

475. Paistettuja tomaattia. — Fried Tomatoes.

Tomaatit leikataan poikittain viipaleisiin, suolaa ja pippuria ripotellaan päälle. Kastellaan joko jauhoissa tai munassa ja leipäjauheessa; paistetaan molemmilta puolilta ruskeaksi voissa. Tarjotaan joko paahdettujen leipien päällä tai vadilla. Rikottuja (poached) munia voi asetella päälle jos haluaa.

Slice the tomatoes crosswise, sprinkle with salt and pepper. Turn in flour or in egg and bread crumbs, brown on both sides. Serve on a platter or on toast. Poached eggs may be served on top, if preferred.

476. Tomaattimuhennus. — Stewed Tomatoes.

Jos käytetään tuoreita tomaatteja, on ne ensin kuorittavat. Tämä käy helpommasti kun ne ensin pistetään kiehuvaan veteen pieneksi ajaksi. Paloittele ne, pane kattilaan ja keitä pehmeiksi, voita, suolaa ja pippuria seassa. Saota cornstarchilla veteen sekoitettuna tai pane 1 kupillinen leipäjauhetta sekaan. Voi tarjota ilman saottamattakin.

When fresh tomatoes are used they must first be peeled. Keep them in boiling water for a few seconds so as to remove the skin easier. Cut in pieces, boil until tender with butter, salt and pepper. Thicken with cornstarch dissolved in cold water or with 1 cup of bread crumbs. Or serve plain.

477. Haudottuja tomaatteja. — Scalloped Tomatoes.

Ota 1 kannu tomaatteja, siilaa liemi, mausta suolalla, pippurilla, voilla, hienonnetulla sipulilla ja sokerilla (viheriää pip-

puria hienonnettuna jos haluaa). Kaada seos voideltuun muottiin ripota voinsekasta leipäjauhetta päälle ja paista noin 15 minuuttia. Tarjoa samassa astiassa.

Tuoreista tomaateista laitettaessa on ne kuorittava, leikatava viipaleisiin ja pantava kerroksittain muottiin; tomaattien päälle ripotellaan vähän suolaa, sokeria, pippuria ja voipaloja. Jos haluaa voi kerroksien väliin panna leipäjauhetta. Päällimmäiseksi leipäjauhetta.

Take 1 can of tomatoes, drain off the juice. Season the tomato with salt and pepper. Add butter, sugar and chopped onion (green pepper chopped may be added, if desired). Put into a buttered mold, sprinkle with bread crumbs mixed with butter. Bake for 15 minutes. Serve in the mold.

When fresh tomatoes are used they have to be peeled and cut in slices. Lay in a buttered mold. Sprinkle with salt, sugar and pepper, dot with butter. A sprinkling of bread crumbs may be added to the layers of tomato. Have bread crumbs on top of the dish.

478. Täytettyjä tomaatteja No. 1. — Stuffed Tomatoes No. 1.

Pyyhi ja ota viipale pois tomaattien päästä, mutta älä kuori. Ota pehmeä osa sisältä pois ja ripottele suolaa sisälle. Täytä ne seoksella: 1 ruokalusikallinen voita keitetty 1 ruokalusikallisen hienonnetun sipulin kanssa, lisää 1 kupillinen hienonnettua keitettyä kanaa, tai mitä muuta lihaa tahansa, $\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta, tomaateista otettu sisusta, 1 teelusikallinen hienonnettua persiljaa, suolaa ja pippuria. Kiehauta seos ja lisää 1 muna. Pane täytetyt tomaatit voideltuun pannuun, ripota leipäjauhetta päälle ja paista uunissa noin 20 minuuttia. Tarjotaan ruskean kastikkeen kanssa.

Tomaatit voi myöskin täyttää seuraavalla seoksella: 2 ruokalusikallista riisiä keitetään, lisätään 1 ruokalusikallinen voita ja 1 ruokalusikallinen hienonnettua sipulia, 1 ruokalusikallinen hienonnettua viheriäpippuria, 1 ruokalusikallinen hienonnettua sientä, 2 ruokalusikallista tomaattia, $\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa, jotka keitetään yhdessä. Sienien asemasta voi käyttää olivimarjoja.

Wipe and cut a slice off top of tomatoes; leave skins on. Scoop out the insides, sprinkle the cavities with salt.

Stuffing: Cook 1 tablespoon of butter with 1 tablespoon of chopped onion, add 1 cup chopped boiled chicken or any other kind of meat, $\frac{1}{2}$ cup bread crumbs, the insides of tomatoes, 1 teaspoon chopped parsley, salt and pepper. Boil quickly, add 1 egg to the mixture. Stuff the tomatoes, place into a buttered pan, sprinkle with bread crumbs; bake about 20 minutes. Serve with brown sauce. Or make a stuffing of 2 tablespoons rice boiled, add 1 tablespoon butter cooked with 1 tablespoon chopped onion, 1 tablespoon green pepper, 1 tablespoon chopped mushroom, 2 tablespoons tomato, $\frac{1}{2}$ teaspoon salt. Olives may be used instead of mushrooms.

479. Täytettyjä tomaatteja No. 2 — Stuffed Tomatoes No. 2.

Ota kuudesta tomaatista pyöreä pala päästä, koverra sisusta. Liota 2 unssia leipää $\frac{1}{2}$ kupillisessa kermansekasta maitoa; sekota siihen tomaatin sisus, 2 munanruskuaista, 2 ruokalusikallista voisulaa, suolaa, pippuria, vähän sipulia hienonnettuna, persiljaa ja vähän sokeria; kovaksi vatkatut valkuaiset pannaan viimeksi. Tomaatit ripotellaan sisältä suolalla, täytetään, asetetaan voideltuun pannuun ja paistetaan kannen alla uunissa 30—40 minuuttia.

Cut a slice off the tops of six tomatoes, scoop out the insides. Soak 2 ozs. of bread in $\frac{1}{2}$ cup rich milk, add tomato, 2 yolks of egg, 2 tablespoons melted butter, salt, pepper, chopped onion, chopped parsley and some sugar. Last of all add 2 whites of egg beaten stiff. Sprinkle the cavities with salt, stuff. Bake covered in a buttered mold for 30 or 40 minutes.

480. Täytettyjä tomaatteja No. 3. — Stuffed Tomatoes No. 3.

Keitä makaroonia suolatussa vedessä, siilaa ja hienonna. Ota 2 ruokalusikallista voita, 1 ruokalusikallinen jauhoja ja $\frac{1}{2}$ kupillista maitoa; keitä niistä kastike, lisää 2 kupillista hienonnettua makaroonia, 1 ruokalusikallinen juustojauhetta, 2 munanruskuaista ja 1 kokonainen, suolaa ja pippuria. Täytä tomaatit, ripota leipäjauhetta päälle ja paista noin $\frac{1}{2}$ tuntia. Tarjoa tomaatti-, maito- tai ruskean kastikkeen kanssa.

Perunasoseella voi täyttää tomaatit. Hienonnettuun perunaan sekoitetaan vähän voita, kermaa tai maitoa sekä 2 vatkatua munanvalkuaista.

Boil macaroni in salted water; drain, chop. Make a sauce of 2 tablespoons butter, 1 tablespoon flour and $\frac{1}{2}$ cup milk. Add 2 cups of macaroni, 1 tablespoon grated cheese, 2 yolks of egg and 1 whole egg, salt and pepper. Stuff the tomatoes, sprinkle with bread crumbs, bake for $\frac{1}{2}$ hour. Serve with tomato, milk or brown sauce.

Tomatoes may be stuffed with mashed potato diluted with some butter, cream or milk and 2 whites of egg beaten to a firm froth.

481. Kastanjat. — Chestnuts.

Kastanjoita tarjotaan monenlaisten kasviksien asemasta. Leikkaa veitsellä risti tai pieni reikä kastanjan kuoren huipuun. Pane kastanjat pataan suolan kanssa ilman vettä hyvälle tulelle ja seottele ahkerasti. Noin 30 minuutin kuluttua lähtevät kuoret helposti. Voi tarjota kuorinensa lautasliinan päällä kylmän voin kanssa. Toinen tapa on kypsentää kastanjat uunissa kannellisessa pannussa paksun suolakerroksen alla. Jos uuni on kohtuullisen kuuma valmistuvat ne 30 mi-

nuutissa. Kastanjat voi myöskin keittää suolatussa vedessä kannen alla noin 20 minuuttia, jolloin niistä kuoret helposti irtaantuvat.

Chestnuts may be used instead of many kinds of vegetables. Cut with a knife across or little hole in the top. Put the chestnuts in a sauce pan to cook without water. Mix with salt stirring briskly. After 30 minutes cooking they are easy to shell. They may be served also in the shells on a folded napkin with cold butter. Or bake chestnuts in oven covered and having a thick layer of salt on top. In moderate oven they will be done in 30 minutes. The chestnuts may be boiled in salted water. When boiled 20 minutes the shells will be easy to remove.

482. Kastanjaputinki. — Chestnut Pudding.

1½ kupillista kastanjaa hienonnettuna	1½ cups mashed chestnuts
1 kupillinen kermansekasta maitoa	1 cup rich milk
2 ruokalusikallista jauhoa	2 tablespoons flour
3 munaa	3 eggs
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar

Vatkaa munat sokerin kanssa, lisää maito, jauhot ja kastanjat sekaan. Paista uunissa 30—40 minuuttia.

Toinen valmistustapa. Hienonnetun kastanjan sekaan sekoetaan ½ kupillista riisiä, keitetty puuroksi maidon kanssa, vähän voita seassa, maustetaan suolalla ja sokerilla, jos haluaa voi käyttää sokerin asemasta rusinoita. Käytetään kasvisruokana tai jälkiruokana marjamehukastikkeen kanssa.

Beat the eggs with the sugar, add milk, flour and chestnuts. Bake for 30 or 40 minutes. Or mix the mashed chestnuts with ½ cup rice boiled with milk, some butter, salt and sugar. Instead of sugar, raisins may be used. Serve as a substitute for vegetables or as a dessert with fruit sauce.

483. Paistettuja kastanjoita. — Fried Chestnuts.

Leikkaa kuoritut kastanjat kahteen tai neljään osaan, paista ne äkisti hyvässä voissa, sirota vähän suolaa ja kaada kananlientä päälle. Jätä pannuun kannen alle pariaksi minuutiksi.

Cut the shelled Chestnuts in two or four pieces, fry quickly in best butter, sprinkle with salt, cover with chicken stock. Let stand in pan covered for 2 minutes.

484. Kastanja "purée". — Chestnut Purée.

Kuori kastanjat, keitä pehmeiksi suolatussa vedessä; siilaa, hienonna ja pehmitä joko kermalla tai maidolla, mausta suolalla ja pippurilla ja hiero tasaseksi.

Shell the chestnuts, cook in salted water until tender; drain, mash, dilute with cream or milk, season with salt and pepper. Stir until smooth.

485. Paistettuja sieniiä. — Fried Mushrooms.

Puhdista sienet ja ota kannat pois. Kuumenna voi paistinpannussa ja paista sienet siinä äkisti usein käänellen. Isompia sieniiä voi kastella munassa ja leipäjauheessa ja paistaa voissa ruskeaksi. Tarjotaan paahdettujen leipien päällä sitruunapalasia ympärillä.

Clean the mushrooms, cut off the stems. Heat the butter in a frying pan, fry the mushrooms rapidly turning often. Dip large mushrooms in egg and bread crumbs, brown in butter. Serve on toast garnished with lemon.

486. Paahdettuja sieniiä. — Broiled Mushrooms.

Kuori sienet ja ota kannat pois. Kastele voisulassa; aseta paahtimen päälle ja paahda kirkkaalla tulella molemmilta puolin ruskeaksi. Tarjoa paahdettujen leipäpalasten päällä ja kaada vähän voisulaa päälle.

Peel the mushrooms, cut off the stems. Dip in melted butter, lay on a broiler and broil over a clear fire until brown on both sides. Serve on toast basted with butter.

487. Sienimuhennus. — Stewed Mushrooms.

Pane 2 ruokalusikallista voita pannuun, puhdista sienet, leikkele palasiksi ja paista pannussa 5 minuuttia. Ota sienet pannusta ja valmista kastike voista, jauhoista ja kermanseksasta maidosta. Mausta suolalla ja pippurilla. Pane sienet sekaan ja anna kuumentua läpeensä.

Clean the mushrooms, cut in pieces, fry with 2 tablespoons butter 5 minutes. Remove the mushrooms from the pan, make a sauce by adding to the drippings butter, flour and rich milk. Season with salt and pepper. Stir the mushrooms in the sauce. Heat thoroughly.

488. Sienipalleroita. — Mushroom Croquettes.

Sekota maitokastikkeeseen voissa paistettuja hienonnettuja sieniiä jotta seos tulee kohtalaisen paksuksi. Muodosta pallerot, kastele niitä leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa; paista voissa tai rasvassa.

Mix fried chopped mushrooms with milk sauce until a moderately thick batter. Form into croquettes, turn in bread crumbs, dip in egg and turn in bread crumbs again. Fry in butter or lard.

489. Sienipoletti. — Mushrooms à la Poulette.

Pane puhdistetut sienet tulelle vähän voin kanssa kiehu-
maan viideksi minuutiksi, lisää vähän lihanlientä, suolaa ja

pippuria; kun ovat valmiit tarjottavaksi, lisää vähän kermaa ja kaksi munanruskuaista.

Cook cleaned mushrooms with a lump of butter for 5 minutes. Add some bouillon, salt and pepper. Shortly before serving, add some cream and 2 yolks of egg.

490. Uunissa paistettuja sieniiä. — Baked Mushrooms.

Pane puhdistetut sienet pannuun päällipuoli ylöspäin, ripottele suolaa ja pippuria päälle, pieniä voipaloja ja vähän kermaa. Paista 10 minuuttia kuumassa uunissa. Asettele paahdettujen leipien päälle ja kaada liemi ylitse.

Place the cleaned mushrooms in a pan stem side down. Sprinkle with salt and pepper, dot with butter and add some cream. Bake in a hot oven for 10 minutes. Serve on toast having the sauce poured over the mushrooms on the dish.

491. Sieni "muussi". — Mushroom Mousse.

Sienet puhdistetaan, pannaan tulelle vähään kiehuvaan veteen ja annetaan kiehua 10 minuuttia; puserretaan siivilän lävitse. Sekotetaan 1 kupillinen hienonnettua sientä, 1 kupillinen kana "muussia", vähän sitruunanmehua, suolaa ja pippuria. Pienet timbali-muotit voidellaan, koristetaan ja täytetään tällä seoksella; paistetaan uunissa vesiastian asetettuna, voideltu paperi päällä, noin 15 minuuttia tai siksi että tuntuu kiinteältä. Tarjotaan sienikastikkeen kanssa.

Clean the mushrooms, put on fire in boiling water. Cook for 10 minutes. Press through a sieve. Mix 1 cup of mushrooms with 1 cup of chicken mousse, some lemon juice, salt and pepper. Butter and garnish small timbale molds, fill with the mixture; bake in oven in a pan of water covered with buttered paper for 15 minutes or until firm. Serve with mushroom sauce.

492. Täytettyjä sieniiä. — Stuffed Mushrooms.

Kuori suuria samankokoisia sieniiä ja ota kannat pois; valmista mureketta keitetystä kananlihasta ja hienonnetuista sienistä, vähän pehmennettynä kermalla. Pane tätä seosta sienien väliin, ja aseta ne hyvästi vastakkain. Valele sienet valkealla Chauffroid-kastikkeella; anna jäähtyä, kastele sitten leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa, paista rasvasa, tai uunissa, aseteltuna paistinpannuun, pieni silavanpalanen jokaisen päällä. Paista kannen alla 15 minuuttia.

Ilman täytettä valmistetaan sieniiä samalla tavalla. Sienet kastellaan voisulassa, liitetään yhteen, valellaan kastikkeella, kastellaan leipäjauheessa, munassa ja leipäjauheessa ja paistetaan.

Peel large mushrooms of equal size, remove the stems. Make a mousse of chopped chicken and chopped mushrooms diluted with cream. Lay the mousse between the mushrooms, two and two, baste with white chafroid sauce; let cool. Turn in bread crumbs, dip in egg and turn in bread crumbs again; fry in butter or bake in oven having a thin slice of bacon on top of each. Bake covered for 15 minutes.

Without stuffing: Dip the mushrooms in butter, place together, two and two, baste with chafroid, dip in bread crumbs, egg and bread crumbs again. Fry.

493. Kannutettuja sieniä. — Canned Mushrooms.

Valmista kastike voista, jauhoista ja kermansekasesta maidosta, tai puoliksi kannussa olleesta liemestä ja maidosta. Lisää sienet paloteltuna ja anna hiljallensa kuumeta. Voi käyttää vähän sipulinmehua seassa jos haluaa. Tarjoa hienoa persiljaa ripoteltuna päällä.

Seoksen voi lämmittää uunissa muotissa, leipäjauhetta päällä vesiastian asetettuna, että ei juoksetu.

Prepare a sauce of butter, flour and rich milk or of liquor of the mushrooms and milk equal parts. Cut the mushrooms in pieces, add to the sauce. Heat slowly to boiling. May be mixed with onion juice, if desired. Serve sprinkled with parsley.

Or put the mushrooms with the sauce into a mold. Sprinkle the top with bread crumbs. Heat in oven in a pan of water so as not to curdle.

494. Boston papuja. — Boston Baked Beans.

Huuhdo ja liota 1½ kvarttia papuja kylmässä vedessä yli yön. Pane tulelle kylmään veteen ja anna hiljallensa kiehua vähän silavaa seassa noin 1 tunti. Siilaa vesi, pane pavut ruukkuun, silavakamaraa väliin. Valmista seos: 2 ruokalusikallista sokeria tai siirappia, ruokalusikallinen suolaa, 1 hienonnettu sipuli, ½ kupillista "Chili"-soosia ja 3 kupillista vettä. Kaada seos papujen päälle ja katso että on vettä papujen ylitse. Paista miedossa uunissa 6—7 tuntia. Jos pavut kuivuvat, lisää kiehuva vettä.

Rinse and soak 1½ quarts of beans in cold water over night. Put on the fire in cold water. Cook slowly with a piece of pork about an hour. Drain. Place the beans with a rind of pork into an earthen bowl. Prepare a sauce of 2 tablespoons sugar or syrup, 1 tablespoon salt, 1 chopped onion, ½ cup Chili sauce and 3 cups water. Pour the sauce over the beans. Have plenty of water to cover the beans. Bake in a slow oven for 6—7 hours adding water, if the beans are getting dry.

495. Kuivattuja papuja. — Dried Beans.

Huuhdo pavut ja anna seisoa yli yön kylmässä vedessä. Pane pavut tulelle kylmään veteen ja anna hiljallensa kiehua,

vaihtaen kerran vettä kun pavut ovat puolikypsiä. Pane sekaan muutamia silavapalasia, yksi laakerin lehti ja 1 pieni sipuli. Jos pavut käytetään uunissa paistettavaksi, on ne otettava tulelta kun kuoret alkavat halkeilla ja irtaantua.

“Pureeksi” valmistettuna pavut keitetään pehmeiksi, hie-rotaan siivilän lävitse tai jauhetaan lihamyllyssä, maustetaan suolalla, pippurilla ja voilla. Lisää vähän kermaa tai lihanlientä löysikkeeksi. Pallerot valmistetaan “pureesta” lisäämällä 1 hyvästi vatkattu muna sekä leipäjauhetta siksi että seos on kohtalaisen paksua. Kastellaan munassa ja leipäjauheessa ja paistetaan rasvassa tai voissa.

Papu-puréeesta voi pussin lävitse laittaa kaikenlaisia koristeita ruokavtien ympärille.

Rinse the beans, let stand in cold water over night. Put on the fire in cold water, let boil slowly changing the water once when the beans are half done. Add a few pieces of pork, 1 bay leaf and 1 small onion. If the beans are to be baked, they have to be removed from the fire immediately when they begin to crack.

For purée, cook the beans until tender, rub through a sieve or force through a meat chopper. Season with salt and pepper. Add a lump of butter and dilute with cream or bouillon.

Croquettes may be made of purée by adding a well beaten egg and bread crumbs until moderately thick. Roll in egg and bread crumbs and fry in deep lard or butter.

Purée may be pressed through a pastry bag in any shape wanted to garnish dishes with.

496. Muhennettuja papuja. — Stewed Beans.

Liota papuja kylmässä vedessä yli yön. Pane tulelle kylmään veteen ja tunnin perästä siilaa vesi pois. Kaada lihanlientä tai kiehuvaa vettä papujen päälle ja keitä siksi, että pehmiävät. Valmista kastike 3 ruokalusikallisesta voita, 2 ruokalusikallisesta vehnä jauhoja, 2 ruokalusikallisesta sokeria, $\frac{1}{2}$ sitruunan mehu, vähän sipulin mehua, 1 kupillinen lihanlientä, tai vettä, missä pavut kiehuivat ja kaada papujen päälle. Anna vielä seisoa tulella 10 minuuttia.

Kuivattuja viheriäisiä herneitä valmistetaan kuten edelliset. Jos ruskistaa voin ja jauhot ennenkuin liemi lisätään, saadaan kastike ruskeaksi.

Soak beans in cold water over night. Put on the fire in cold water. Cook for an hour. Drain. Pour beef stock or water over the beans, cook until tender. Make a sauce of 3 tablespoons butter, 2 tablespoons flour, 2 tablespoons sugar, juice of half a lemon, some onion juice and 1 cup of beef stock or liquor of the beans. Cover the beans with the sauce, continue to boil for 10 minutes.

Dried peas may be cooked as directed for beans. A brown sauce may be made by browning the butter with the flour before adding liquor of peas or beef stock.

497. Kuivattuja Lima papuja. — Dried Lima Beans.

Pese ja anna seisoa haaleassa vedessä siksi että kuoret halkeavat. Pane tulelle kylmään veteen vähän silavaa seassa

ja anna hiljallensa kiehua pehmeiksi. Pane 2 ruokalusikallista voita tai sianrasvaa kattilaan, sekä 2 ruokalusikallista jauhoja ja anna ruskistua, lisää 1 kupillinen lientä missä pavut kiehuivat ja pavut. Anna kiehahtaa.

Rinse the beans, let stand in lukewarm water until they begin to crack. Put on the fire in cold water with a piece of pork. Cook slowly until tender. Make a brown sauce of 2 tablespoons butter or lard browned with 2 tablespoons flour and diluted with 1 cup liquor of the beans. Add the beans to the sauce. Bring to boiling.

498. Keitettyjä maissia. — Boiled Green Corn.

Ota lehdet ja kannat pois, keitä 10—20 minuuttia suolatussa vedessä tai maidossa. Aseta lautasliinan päälle ja tarjoa.

Tai irroitetaan maissit veitsellä varresta, maustetaan voilla, suolalla ja pippurilla, kuumennetaan.

Remove the leaves and the stalk, boil for 10—20 minutes in salted water or in milk. Serve on a folded napkin.

Or cut off the cob, season with salt and pepper, add some butter and heat.

499. Maissia papujen kanssa (Succotash). — Succotash.

Irrota keitetyt maissit varsista, seota niihin sama määrä keitettyjä Lima papuja, mausta suolalla ja pippurilla.

Remove boiled corn from the cob, add an equal quantity of boiled lima beans. Season with salt and pepper.

500. Maissimykkyä No. 1. — Corn Fritters No. 1.

Ota 1 kupillinen hienoa maissia, joko tuoreesta raastittua tai kannutettua ja siivilän läpi puserrettua, sekota siihen 2 ruokalusikallista jauhoja tai $\frac{1}{2}$ kupillista "cracker" jauhetta (liotettuna vähässä maidossa), 2 munaa, ruskuaiset ja valkuaiset erikseen vatkattuna, suolaa ja pippuria. Jos seos näyttää kovalta, pane vähän maitoa sekaan. Hyvästi vatkatut munanvalkuaiset sekoitetaan viimeksi. Paista pannussa hellan päällä panemalla seosta lusikalla pannuun, molemmilta puolilta ruskeaksi, tai keitä keitinrasvassa.

Mix 1 cup of grated fresh corn or canned corn rubbed through a sieve with 2 tablespoons flour or $\frac{1}{2}$ cup cracker crumbs diluted with milk, 2 eggs, whites and the yolks beaten separately, salt and pepper. If too thick dilute with milk. The whites of eggs added last of all. Brown in a pan dropping the batter by the spoonful into the pan or cook in deep lard.

501. Maissimykkyä No. 2. — Corn Puffs No. 2.

1 kupillinen maissia kannusta tai tuoreesta raastittua, lisää 4 ruokalusikallista jauhoja, $\frac{1}{4}$ teelusikallista leivospulveria, 2 munaa, ruskuaiset ja valkuaiset erikseen vatkattuna. Pane lusikalla kiehuvaan rasvaan ja paista ruskeaksi, tai paista pannussa.

Take 1 cup of corn canned or fresh corn grated, add 4 tablespoons flour, $\frac{1}{4}$ teaspoon baking powder, 2 eggs, the whites and yolks beaten separately. Drop by the spoonful in boiling lard, cook until brown. Or fry in a pan until brown on both sides.

502. Maissiputinki. — Corn Pudding.

Ota 2 kupillista maissia kannusta tai tuoreesta raastittua, sekota siihen 1 ruokalusikallinen voita, 2 ruokalusikallista jauhoja, 2 kupillista maitoa, $\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa, 1 ruokalusikallinen sokeria ja viimeksi 3 munaa vatkatuna. Paista uunissa vesiastian asetettuna.

Jos käytetään vähempi munia, silloin ei tarvitse panna jauhoja ja vähemmän maitoa.

2 cups of corn canned or fresh corn grated, 1 tablespoon butter, 2 tablespoons flour, 2 cups milk, $\frac{1}{2}$ teaspoon salt, 1 tablespoon sugar, 3 eggs beaten. Mix in order given. Bake in oven in a pan of water.

The flour can be left out of the mixture and less milk used, if less eggs are used.

503. Kannu maissia. — Canned Corn.

Ota kannusta maissia, lisää vähän voita, suolaa, pippuria ja vähän kermaa tai maitoa. Kuumenna läpeensä ja tarjoa.

Tuoreista maissista irrotetaan veitsellä maissit, pannaan pannuun tulelle, vähän vettä, palanen voita ja vähän suolaa seassa, keitetään 15—20 minuuttia. Lisätään tarpeen mukaan kermaa tai maitoa, annetaan kiehahtaa.

To 1 can of corn add some butter, salt, pepper and cream or milk. Bring to boiling. Serve. When fresh corn is used remove the corn from the cob with a knife, put on the fire in a saucepan, add some water, butter and salt. Boil for 15—20 minutes. Dilute with milk or cream. Bring to boiling.

504. Paistettuja maissia. — Fried Corn.

Tähteeksi jääneistä keitetyistä maissista irrotetaan veitsellä jyvät. Paistetaan voissa pannussa, sekottaen yhtämittaa siksi että ovat tasaisesti ruskeat, mausta ja tarjoa. Jos pannaan vähän ruskeata sokeria sekaan paistaissa saavat ne kauimman värin.

Tuoreista maissista valmistetaan samalla tavalla. Ottavat enemmän aikaa kypsyä.

Remove the corn from the cobs of corn left over. Fry in butter stirring constantly until they are browned. Season and serve. If mixed with some brown sugar while frying the corn will get nicer color.

Fresh corn may be fried in the same way. Use more time for cooking fresh corn.

505. Maissitimbali. — Corn Timbale.

1 kupillinen kannusta tai tuoreesta raastittua maissia, siihen sekotetaan 2 munanruskuaista, 1 ruokalusikallinen voita,

suolaa, pippuria ja vähän sokeria. Viimeksi 2 munanvalkuaista kovaksi vatkattuna. Jos maissi otetaan kannusta on siihen sekoitettava vähän jauhoja, tai leipäjauhetta. Pane seos voideltuihin pieniin muotteihin, paista vesiastiaan asetettuna voideltu paperi päälle noin 20 minuuttia tai siksi että tuntuu kiinteältä. Tarjoa maitososin kanssa. Mausteeksi voi käyttää sipulia, tai viheriää pippuria hienonnettuna jos haluaa.

Have 1 cup of canned or fresh corn grated, mix with 2 yolks of egg, 1 tablespoon butter, salt, pepper and some sugar. Last of all add 2 whites of egg beaten firm. If canned corn is used, add some flour or bread crumbs. Bake in buttered timbale molds in a pan of water covered for 20 minutes or until firm. Serve with milk sauce. Flavor with onion or chopped green pepper according to taste.

506. Keitettyjä riisiä. — Boiled Rice.

Pese riisit hyvästi monessa vedessä. Pane tulelle paljoon kiehuvaan suolattuun veteen ja anna kiehua tasasella tulella 20 minuuttia tai siksi, että riisit ovat pehmeät, mutta ei särkyneet, siilaa vesi pois ja huuhtelee hyvästi kylmällä vedellä; ripota suolaa ja voipaloja päälle ja aseta hellan sivulle joskus liikutellen, että vesi haihtuu pois ja riisit tulevat kuivahkoiksi. Tai riisit pannaan siivilään ja asetetaan avoimeen uuniin kuivahtamaan. Tarjotaan perunain asemasta.

Wash the rice carefully in several waters. Put on the fire in plenty of boiling salted water. Cook slowly for 20 minutes or until the rice is tender but not mushy. Drain and rinse well with cold water. Sprinkle with salt, dot with butter. Put on the side of the range stirring now and then so as to evaporate the moisture. Or leave the rice in the strainer, place into an open oven to evaporate. Serve as a substitute for potatoes.

507. Riisiä tomaattien kanssa. — Rice with Tomatoes.

Sekota 2 kupillista keitettyjä riisiä ja 1 kupillinen sakeaa siilattua tomaattikastiketta haarukalla varovasti, että eivät riisit säry. Mausta voilla, suolalla ja pippurilla. Tarjoa kuten kasvikset.

Mix 2 cups of boiled rice with 1 cup of thick tomato sauce with fork so as not to mash the rice. Add butter, salt and pepper. Serve as a vegetable.

508. Riisipalleroita. — Rice Croquettes.

Sekota keitettyjen riisien sekaan kaksi munanruskuaista ja vähän leipäjauhetta. Anna seisoa vähän aikaa kylmässä paikassa. Muodosta seoksesta joko pyöreitä tai pitkäkhköjä palleraita, kastele munassa ja leipäjauheessa, paista joko voissa tai rasvassa.

Add to boiled rice two yolks of egg and some bread crumbs. Let stand in cold place for a while. Form into balls or croquettes. Fry in butter or cook in deep lard.

509. Riisi- ja tomaattipalleroita. — Rice and Tomato Croquettes.

Kun riisit ovat kiehuneet puolipehmeäksi, siilaa vesi ja lisää tomaattilientä riisien sekaan, sekä suolaa, sokeria ja pipuria mausteeksi. Keitä vielä 10 minuuttia tai siksi että riisit tulevat pehmeiksi. Ota tulelta ja lisää suuri ruokaluskallinen voita, teelusikallinen sipulin mehua, 3 munanruskuaista, 2 ruokaluskallista juustojauhetta. Anna täydellisesti jäähtyä. Muodosta palleroiksi, kastele munassa ja leipäjauheessa, paista rasvassa tai voissa.

To half cooked strained rice add tomato, salt, sugar and pepper. Continue to boil for 10 minutes. Remove from the fire, add 1 large tablespoon butter, 1 teaspoon onion juice, 3 yolks of egg and 2 tablespoons grated cheese. Cool thoroughly. Form into croquettes, roll in egg and bread crumbs, fry in butter or cook in deep lard.

510. Riisitimbali. — Rice Timbale.

Pakkaa keitetyt riisit hyvästi voideltuihin pieniin muotteihin, aseta vähän voipalasia päälle ja anna seisoa kuumassa vedessä vähän aikaa. Käytä koristeena vadin ympärillä.

Jos panee siilattua tomaattia vähän sekaan, saavat ne kauniimman värin.

Fill individual molds with boiled rice. Pack tightly. Dot with butter, let stand for a while in a pan of boiling water. Use for garnishing meat dishes.

If mixed with some strained tomato, the rice will have a nice color.

511. Riisipohja. — Rice Foundation.

Pane keitetyt riisit hyvästi voideltuun litteäpohjaiseen muottiin ja paista muutama minuutti kuumassa uunissa. Kaada sopivalle vadille. Käytetään pohjana, jolle erilaisia ruokia sopii asettaa. Vähän voita ja munanruskuaista voi sekottaen ryynien sekaan.

Pack boiled rice into a buttered shallow mold. Bake for a few minutes in a hot oven. Unmold on a serving platter. Use as a foundation for several kind of dishes. The rice may be mixed with some butter and yolk of egg.

512. Riisiä lihan kanssa. — Rice with Meat.

Sisusta hyvästi voideltu muotti keitetyillä riisillä. Täytä sisusta seoksella joka valmistetaan kylmästä hienonnetusta lihasta, johon lisätään $\frac{1}{4}$ kupillista leipäjauhetta, 1 muna vispattuna ja lihanlientä siksi että on parhaaksi löysää; maustetaan suolalla, pippurilla ja sipulilla, joka ensin on paistettu voissa. Hiero seos hyvästi, pane muottiin, päällystä riisillä ja aseta pieniä voipaloja riisin päälle. Pane uuniin ja paista, voideltu paperi päällä, noin 40 minuuttia.

Line a well buttered mold with boiled rice. Fill with a mixture of cold chopped meat, $\frac{1}{4}$ cup bread crumbs, 1 egg beaten. Dilute the mixture with some bouillon, season with salt and pepper, add 1 onion fried in butter. Stir well. Add a layer of rice on top of the dish, dot with butter. Bake in oven covered with buttered paper for 40 minutes.

513. Riisiputinki lihan kanssa. — Rice Pudding with Meat.

1 paini keitettyä hienonnet-	1 pint boiled chopped meat
tua, lihaa	1 onion
1 sipuli	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista voita	1 tablespoon salt
1 ruokalusikallinen suolaa	$\frac{1}{4}$ teaspoon pepper
$\frac{1}{4}$ teelusikallista pippuria	1 cup rice
1 kupillinen riisiryyniä	1 quart milk
1 kvartti maitoa	1 cup bouillon
1 kupillinen lihanlientä	1 egg
1 muna	

Sipuli hienonnetaan ja paistetaan lihan kanssa voissa, lisätään mausteet. Riisistä, vähästä vedestä ja maidosta keitetään puuro. Kun se on vähän jäähtynyt, lisätään vatkattu muna ja suola. Ruskistettu liha ja lihanliemi sekoitetaan puuroon; pannaan voideltuun muottiin, ripotetaan leipäjauhetta päälle ja paistetaan uunissa.

Chop the onion, fry in butter with the meat, add seasonings. Cook a batter of rice, some water and milk. When cool, add the egg beaten and salt. Combine the mixtures, put into a buttered mold, sprinkle with bread crumbs and bake in oven.

514. Keitettyä makaroonia. — Boiled Macaroni.

Parhaimmat makaroonit ovat keltasen värisiä ja kirkkaita. Taita makaroonit parin tuuman pituisiin palasiin. Huuhdo ja pane tulelle kiehuvaan suolattuun veteen, että peittyvät. Anna hiljallensa kiehua noin 20 minuuttia eli siksi että ovat pehmeät. Siivilöi vesi ja kaada kylmää vettä päälle, että tärkkelysjauhot eriävät. Anna uudelleen lämmitä, mausta voilla, suolalla ja pippurilla. Aseta vadille, pane 3—4 ruokalusikallista juustojauhetta päälle. Tarjotaan myöskin kaikenlaisten kastikkeiden kanssa kuten maito-, tomaatti-, Béchamel-, ruskistetun tai min-kä lihastikkeen kanssa tahansa.

The best macaroni is clear and yellow. Break macaroni to pieces 1 inch long. Rinse, put on the fire in plenty of salted water. Cook for 20 minutes or until soft. Drain, cover with cold water so as to loosen the starch. Reheat, season with salt and pepper, dilute with butter. Serve in a vegetable dish having the top sprinkled with cheese crumbs. May be served with milk, tomato, Béchamel, brown or any sauce given for meat.

515. Uunissa paistettua makaroonia juuston kanssa. — Baked Macaroni with Cheese.

Pane keitetyt makaroonit voideltuun muottiin, ripota juustojauhetta päälle ja kaada maitososia ylitse. Päälystä leipä-

jauheella ja pane muutamia voipaloja päälle. Jos halutaan enempi juustoa on pantava kaksi kerrosta makaroonia ja kerroksien väliin juustojauhetta ja maitosoosia.

Put boiled macaroni into a buttered mold, sprinkle with grated cheese, cover with milk sauce. Add a sprinkling of bread crumbs, dot with butter. If more cheese is preferred, put two layers of macaroni into the mold, sprinkle both layers with cheese and cover with milk sauce.

516. Uunissa paistettua makaroonia. — Baked Macaroni.

$\frac{1}{4}$ pauna makaroonia	$\frac{1}{4}$ pound macaroni
1 kvartti maitoa	1 quart milk
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
$\frac{1}{2}$ ruokalusikallista sokeri- jauhoa	$\frac{1}{2}$ tablespoon sugar
1 muna	1 egg
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt

Katko makaroonit kahden tuuman pituisiin palasiin ja keitä ne suolatussa vedessä noin 10 minuuttia. Siilaa vesi pois ja pane makaroonit kiehuvaan maitoon kiehumaan kunnes ovat pehmeät, noin 20 minuuttia. Pane voi, suola ja sokeri sekaan ja anna seoksen vähän jäähtyä. Vispilöi muna ja sokeri joukkoon. Kaada voideltuun muottiin ja paista vaaleanruskeaksi noin 20—30 minuuttia. Juustojauhetta voi panna päälle jos haluaa.

Break the macaroni into 2 inch long pieces, parboil in salted water. Drain. Put on the fire in boiling milk, cook until tender or 20 minutes. Add the butter, salt and the sugar, let cool some. Beat the egg and mix with the macaroni. Bake in a buttered mold until light brown or 20 to 30 minutes. Sprinkle with cheese, if preferred.

517. Makaroonia tomaattikastikkeen kanssa. — Macaroni with Tomato.

Pane kerros keitettyjä makaroonia voideltuun muottiin, sirota päälle suolaa, pippuria, sipulinmehua ja juustojauhetta. Kaada ylitse siilattua tomaattikastiketta. Pane toinen kerros makaroonia ja jatka siksi että astia on täysi. Päällimmäinen kerros pitää olla tomaattia. Sirottele päälle leipäjauhetta ja voipaloja. Paista uunissa siksi että on päältä ruskea.

Sienikastikkeen kanssa valmistetaan samalla tavalla.

Put a layer of boiled macaroni into a buttered mold, sprinkle with salt, pepper, onion juice and cheese. Cover with strained tomato sauce. Fill the mold with alternate layers of macaroni and tomato, having a layer of tomato on top. Sprinkle with bread crumbs, dot with butter. Bake until the surface is brown. Macaroni may be baked with mushroom sauce same as with tomato.

518. Makaroonia sienien kanssa. — Macaroni with Mushrooms.

Pane kerros keitettyjä makaroonia hyvästi voideltuun muottiin, tämän päälle paksu kerros paloteltuja sieniä joko raakana tai paistettuna. Pane toinen kerros makaroonia ja jatka

siksi että astia on täysi. Viimeinen kerros pitää olla tomaattia. Kaada kermaa tai maitoa päälle johon on sekoitettu 1 muna. Paista kannen alla vesiastian asetettuna. Viimeksi cta kansi pois ja anna ruskistua.

Cover the bottom of a well buttered mold with a layer of cooked macaroni. Add a thick layer of boiled or raw mushrooms. Fill the mold with layers of macaroni and mushrooms, having a layer of tomato on top. Pour over milk or cream mixed with an egg. Bake in a pan of water covered. Remove the cover so as to brown the top of the dish.

519. Makaroonia lihan kanssa. — Macaroni with Meat.

Valmista kastike 1 ruokalusikallisesta voita, 1 ruokalusikallisesta jauhoja ja 2 kupillisesta kanan- tai lihanlientä. Sekota kastikkeeseen 1 kupillinen keitettyä jauhettua lihaa ja $\frac{1}{4}$ paunaa keitettyjä makaroonia, viimeksi 1 vatkattu muna. Kaada seos voideltuun muottiin, ripota leipäjauhetta päälle ja paista uunissa noin $\frac{1}{2}$ tuntia.

Prepare a sauce of 1 tablespoon butter, 1 tablespoon flour and 2 cups chicken or meat stock. Add to the sauce 1 cup of cooked ground meat and $\frac{1}{4}$ pound boiled macaroni. Last of all mix with an egg. Bake in a buttered mold sprinkled with bread crumbs for $\frac{1}{2}$ hour.

520. Makaroonimuhennos. — Stewed Macaroni.

Keitä $\frac{1}{2}$ paunaa palasiksi katkottuja makaroonia suolatussa vedessä 20 minuuttia. Siilaa ja kaada kylmää vettä ylitse. Ruskista $\frac{1}{2}$ sipulia, $\frac{1}{2}$ vihreäpippuria, 1 pieni porkkana paloteltuna, 2 ruokalusikallista voita, pane 2 ruokalusikallista jauhoja sekaan ja seottele hyvästi; lisää 1 kvartti tuoreita tomaattia paloteltuna ja $\frac{1}{2}$ kupillista vettä tai lihanlientä, (2 kupillista kannu tomaattia), mausta suolalla ja anna hiljallensa kiehua 30—40 minuuttia. Seos siilataan, 4 ruokalusikallista paloteltuja sienä pannaan sekaan ja annetaan kiehua 5 minuuttia. Kaadetaan makaroonien sekaan ja juustojauhetta ripotetaan päälle.

Boil $\frac{1}{2}$ pound of macaroni in salted water for 20 minutes. Drain, rinse with cold water. Brown 2 tablespoons of butter with $\frac{1}{2}$ onion, $\frac{1}{2}$ green pepper and a small carrot cut in pieces. Thicken with 2 tablespoons flour; stir well. Add 1 quart fresh tomatoes and $\frac{1}{2}$ cup water or bouillon (2 cups of canned tomatoes). Season with salt. Let simmer for 30 or 40 minutes. Strain. Add to the sauce 4 tablespoons chopped mushrooms, cook for 5 minutes, mix with the macaroni. Sprinkle with cheese.

521. Farinapullia. — Farina Balls.

1 kupillinen farinaa	1 cup farina
3 kupillista maitoa	3 cups milk
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
3 munanruskuaista	3 yolks of egg
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Keitä farinasta ja maidosta puuro, mausta voilla, suolalla ja pippurilla. Pane munanruskuaiset sekaan ja anna jäähtyä. Kun se on jäähtynyt, muodosta pulliksi. Kastele leipäjauheessa, paista rasvassa. Kaikenlaisia kylmiä puuroja voi valmistaa samalla tavalla.

Cook a porridge of farina and milk; add butter. Season with salt and pepper. Mix with the yolks of egg, let cool. Form into balls, roll in bread crumbs and fry in lard. Any kind of cold cereal may be prepared the same.

522. Spaghetti. — Spaghetti.

Spaghetti on hienempi makaroonilaji ja enimmin käytetty. Keitetään pehmeäksi suolatussa vedessä ja tarjotaan juustojauheen tai samojen kastikkeiden kanssa kuin makarooni.

Spaghetti is finer kind of macaroni and much used. Boil until tender in salted water. Serve sprinkled with cheese. Spaghetti may be served with same kinds of sauces as macaroni.

523. Paistettua spaghettia. — Baked Spaghetti.

Katko spaghetti ja keitä suolatussa vedessä pehmeäksi noin 15—20 minuuttia. Siivilöi vesi tarkasti, paista spaghetti voissa ruskeaksi. Ripottele paistettua leipäjauhetta päälle.

Break spaghetti into pieces, boil in salted water for 10—15 minutes. Drain carefully, brown in butter. Sprinkle with fried bread crumbs.

524. Uunissa paistettua spaghettia. — Baked Spaghetti.

Pane keitettyä spaghettia voideltuun muottiin, hienonnettua sipulia ja viheriäpippuria joko paistettuna tai ilman kerrosten väliin. Siilattua tomaattia kaadetaan ylitse ja hienonnettua "Parmesan" juustoa päälle. Paistetaan uunissa.

Fill a buttered mold with boiled spaghetti having chopped onion and green pepper fried or raw between the layers of spaghetti. Cover with strained tomato, sprinkle with grated Parmesan cheese. Bake in oven.

525. Hominy-pohja. — Hominy Foundation.

Keitä 1 kupillinen hominya 3 kupilliseen vettä, 1 teelusikallinen suolaa, noin 5—10 minuuttia. Pane voideltuun litteä-pohjaiseen muottiin. Kaada sopivalle vadille ja käytä pohjana erilaisille ruokalajeille.

Boil 1 cup hominy with 3 cups water and 1 teaspoon salt for 5 or 10 minutes. Pack into a buttered shallow mold. Turn onto a suitable platter, use as a foundation for various dishes.

526. Hominy-palleroita. — Hominy Croquettes.

2 kupillista keitettyä Hominya, 1 ruokalusikallinen sulatettua voita, suolaa ja pippuria mausteeksi. Yksi hyväksi vat-

kattu muna. Hiero seosta siksi että kaikki kokkareet ovat tasoittuneet. Muodosta palleroiksi, kastele ne munassa ja leipäjauheessa, paista rasvassa tai voissa.

2 cups boiled hominy, 1 tablespoon melted butter, salt and pepper, 1 egg well beaten. Rub until smooth. Form into croquettes, roll in egg and bread crumbs, fry in butter or cook in deep lard.

527. — Paistettua Hominya. — Fried Hominy.

Paloittele keitetty hominy puolen tuuman paksuisiin palasiin. Kastele munassa ja leipäjauheessa ja paista rasvassa tai voissa.

Slice boiled hominy in half an inch thick pieces. Dip in egg and turn in bread crumbs. Fry in lard or butter.

MUREKKEITA, PAISTOKSIA, KÄÄRYJÄ Y.M. — SUBSTITUTES FOR MEAT.

528. Pähkinämurekettä. — Nut Farce.

1 pauna pähkinöitä	1 pound nuts
1 pauna perunoita	1 pound potatoes
$\frac{1}{2}$ paunaa leipäjauhetta	$\frac{1}{2}$ pound bread crumbs
2 ruokalusikallista cornstarch	2 tablespoons cornstarch
jauhoja	$1\frac{1}{2}$ cups milk or strained
$1\frac{1}{2}$ kupillista maitoa tai to-	tomato
maattia siilattuna	3 eggs
3 munaa	Salt and pepper
Suolaa ja pippuria	$\frac{1}{4}$ pound butter
$\frac{1}{4}$ paunaa voita	

Perunat keitetään ja hienonnetaan. Pähkinät kuoritaan ja jauhetaan lihamyllyssä. Seokset yhdistetään, lisätään maidossa tai tomaatin liemessä liotettu leipäjauhe, vatkatut munat, cornstarch, sekä mausteet. Pannaan voideltuun muottiin ja paistetaan vesiastian asetettuna. Seoksesta voi valmistaa myöskin palleroita, krokettia y.m. ja paistaa voissa. Kastike valmistetaan kasvisliemestä ja kermasta tai tarjotaan tomaatti-kastikkeen kera.

Cook and mash the potatoes. Put the shelled nuts through a meat grinder. Combine the potatoes with the nuts, add the bread crumbs soaked in milk or tomato juice, beaten egg, cornstarch and the seasonings. Bake in a buttered mold in a pan of water. May be made into balls, croquettes, etc., and fried in butter. Make a sauce of vegetable stock and cream or serve with tomato sauce.

529. Sienimureke. — Mushroom Farce.

$2\frac{1}{2}$ paunaa sienä	$2\frac{1}{2}$ pounds mushrooms
10 unssia leipäjauhetta	10 ounces bread crumbs
$\frac{1}{4}$ paunaa voita	$\frac{1}{4}$ pound butter
2 pientä sipulia	2 small onions
2 kupillista kermansekaista	2 cups rich milk
maitoa	3 eggs
3 munaa	Salt and pepper
Suolaa ja pippuria	

Sienet puhdistetaan ja jauhetaan lihamyllyssä, lisätään sekaan hienonnettu voissa keitetty sipuli, maidossa liotettu leipäjauhe, mausteet ja vatkatut munat. Seosta hierotaan hyvästi. Paistetaan voidellussa muotissa 1 tunti. Tarjotaan voisulan tai kasvisliemestä valmistetun kastikkeen kanssa.

Clean the mushrooms, force through a meat grinder, add the onions chopped and fried in butter, the bread crumbs soaked in milk, seasonings and eggs. Rub the mixture well. Bake in a buttered mold for 1 hour. Serve with melted butter or make a sauce of vegetable stock.

530. Kasvismureke. — Vegetable Farce.

2 kupillista keitettyjä hienonnettuja kasviksia	2 cups boiled and chopped vegetables
1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
1 kupillinen papuja	1 cup beans
2 ruokalusikallista maissijauhoa	2 tablespoons cornstarch
2 sipulia	2 onions
3 munaa	3 eggs
½ kupillista kermaa, tai tomaatin lientä	½ cup cream or tomato juice
1 ruokalusikallinen hienoa persiljaa	1 tablespoon chopped parsley
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Keitettyjä kasviksia, kuten porkkanaa, perunaa, selleriä, palsternakkaa, tai mitä sattuu olemaan, hienonnetaan lihamyllyssä. Hienonnettu sipuli ruskistetaan voissa ja lisätään kasviksien sekaan, samoin kermassa liotettu leipäjauhe johon on seotettu maissijauhot ja munat; maustetaan suolalla ja pippurilla. Seos kaadetaan voideltuun pannuun, tasotetaan pitkulaiseksi kaakuksi, voidellaan munalla ja paistetaan uunissa 1 tunti. Tarjotaan ruskean kastikkeen kanssa. Voi myöskin paistaa muotissa ja kaataa vadille.

Force through a meat grinder the boiled vegetables, brown the chopped onions in butter, add to the vegetables with the bread crumbs soaked in cream and mixed with cornstarch and the eggs; season with salt and pepper. Place into a buttered pan, shape into a loaf, brush with egg; bake for 1 hour. Serve with brown sauce. May be baked in a mold. Serve unmoulded.

531. Kasvispaisti. — Vegetable "Steak".

1 kuppi pähkinöitä (walnuts)	1 cup walnuts
1 kuppi herneitä	1 cup peas
1 kuppi keitettyjä perunoita	1 cup boiled potatoes
4 tomaattia	4 tomatoes
¼ paunaa voita	¼ pound butter
2 kuppia leipäjauhetta	2 cups bread crumbs
4 munaa	4 eggs
1 sipuli ja 1 sellerin varsi	1 onion, 1 stalk celery
Suolaa	Salt
Kermaa	Cream

Keitetyt perunat, herneet, kuoritut tomaatit, pähkinät ja selleri jauhetaan lihamyllyssä, lisätään leipäjauhe, vispilöidyt

munat ja mausteet. Jos seos näyttää löysältä, lisää vähän maissijauhoja, tai jos kovaa, löysistä kermalla. Muodosta kaakuksi tai kaada muottiin, paista uunissa.

Voi muodostaa palleroiksi, kroketeiksi y. m., kastella munassa ja leipäjauheessa, paistetaan voissa tai rasvassa.

Boil the potatoes, peel the tomatoes, shell the nuts and clean the celery. Force all the vegetables through a meat grinder; add the bread crumbs, beaten eggs and seasonings. If the mixture appears too thin, add cornstarch, if too thick, dilute with cream. Form into small cakes or bake in a mold.

May be formed into balls, croquettes, etc. and fried in butter or lard.

532. Kasvispaistosta. — Vegetable Pudding.

Tähän käytetään erilaisia kasviksia, mitä sattuu olemaan, kuten porkkanoita, perunoita, herneitä, kukkakaalia, selleriä ja nauriita. Keitä suolatussa vedessä puolipehmeäksi. Siilaa, aseta muottiin pieniä voipaloja päälle. Päällystä tomaatti-viipaleilla, ripota suolaa, pippuria ja leipäjauhetta päälle. Voi peittää astian piirakan kuorella, jolloin leipäjauhe jätetään pois. Paista uunissa 1 tunti. Tarjoa voisulan tai jonkun kastikkeen kanssa.

Use carrots, potatoes, peas, cauliflower, celery, turnips or whatever you may have. Boil the vegetables in salted water, drain; place into a mold, add dots of butter. Cover the top with slices of tomato, sprinkle with salt, pepper and bread crumbs. May be covered with pie-crust leaving off the bread crumbs. Bake for 1 hour. Serve with melted butter or sauce.

533. Pähkinä-paisti. — Nut "Steak".

1 kupillinen jauhettuja pähkinöitä	1 cup ground nuts
1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
2 kupillista keitettyä riisiä	2 cups boiled rice
1 kupillinen kermaa	1 cup cream
1 kupillinen kasvislientä tai vettä	1 cup vegetable stock or water
$\frac{1}{4}$ paunaa voita	$\frac{1}{4}$ pound butter
3 munaa	3 eggs
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Seota jauhetut pähkinät riisien kanssa, tai jauha riisit hienoksi pähkinäin seassa. Lisää leipäjauhe, liotettu kasvisliemessä tai siilatussa tomaatissa, pane vispilöidyt munat ja sulatettu voi sekaan, yhdistä pähkinä- ja riisiseoksen kanssa, lisää kermaa että on kohtalaisen paksua ja hiero seosta hyvästi. Muodosta voidellulle pannulle pitkulaiseksi kaakuksi ja paista uunissa noin 1 tunti. Jos voitelee kakun munalla, pysyy se kauniimman näköisenä. Valmista kastike pannussa olevasta liemestä.

Add the ground nuts to the rice or grind the rice together with the nuts. Mix with bread crumbs soaked in vegetable stock or tomato juice, beaten eggs and melted butter. Combine with the mixture of rice and nuts, dilute with cream, if necessary; season; stir well. Place onto a buttered pan, form into a loaf; bake for 1 hour. If brushed with egg, the steak will look nicer. Prepare a gravy of the drippings.

534. Papu-paistia. — Bean "Steak".

Ota 2 kupillista kuivatuista lima-papuja, liota vedessä, keitä ja hienonna, lisää 1 kupillinen hienonnettuja saksan-pähkinöitä (walnuts), 1 kupillinen leipäjauhetta, 4 tomaattia, $\frac{1}{4}$ paunaa voita, 2 munaa ja hiero seosta hyvästi. Mausta suolalla ja pippurilla. Muodosta pitkänomaiseksi kaakuksi ja paista uunissa usein vaellellä.

Makeista perunoista valmistetaan samalla tavalla.

Have 2 cups of dried lima beans, soak in water, cook and mash. Add 1 cup chopped walnuts, 1 cup bread crumbs, 4 tomatoes, $\frac{1}{4}$ pound butter and 2 eggs. Rub the mixture until smooth. Season with salt and pepper. Form into a loaf. Bake.

Sweet potatoes may be prepared in the same way.

535. Maapähkinä-paistia. — Peanut "Steak".

Ota 1 kupillinen kuorittuja maapähkinöitä, 1 kupillinen keitettyjä virnoja, 1 kupillinen lima tai keitettyjä ruskeita papuja ja jauha lihamyllyssä, lisää 1 kupillinen leipäjauhetta liotettuna joko vähässä maidossa tai tomaattien liemessä, 4 ruokalusikallista voita, 2 vatkattua munaa, suolaa ja pippuria mausteeksi. Muodosta pitkänomaiseksi kaakuksi ja paista uunissa usein vaellellä.

Have 1 cup of shelled peanuts, 1 cup of boiled lentils, 1 cup of lima beans or brown beans. Boil and force through a meat grinder. Add 1 cup of bread crumbs soaked in milk or liquor of tomato, 4 tablespoons butter, 2 eggs beaten, salt and pepper. Form into a loaf. Bake basting often.

536. Pähkinävanukasta. — Nut Soufflé.

1 kupillinen kuorittuja pähkinöitä (walnuts)	1 cup shelled walnuts
2 kupillista leipäjauhoa	2 cups bread crumbs
$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
3 munaa	3 eggs
$\frac{3}{8}$ kupillista maitoa tai tomaattinlientä	$\frac{3}{8}$ cup milk or liquor of tomato
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Pähkinät jauhetaan, leipä liotetaan maidossa ja seotetaan pähkinäin sekaan, sekä sulatettu, vaahdoksi vatkattu voi, munanruskuaiset; maustetaan suolalla ja pippurilla, viimeksi seotetaan kovaksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun muottiin ja paistetaan noin 1 tunti.

Grind the nuts, mix with soaked bread crumbs, add melted butter rubbed until creamy, beaten egg yolks, salt and pepper. Last of all mix with the beaten egg whites. Bake in a buttered mold for 1 hour.

537. Tomaatti-vanukas. — Tomato Soufflé.

1 pauna tomaattia	1 pound tomatoes
$\frac{3}{4}$ kupillista voita	$\frac{3}{4}$ cup butter
1 kupillinen jauhoa	1 cup flour
1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
4 munaa	1 cup milk
Suolaa, pippuria ja vähän sokeria	4 eggs
1 kupillinen maitoa	Salt, pepper and sugar
Sipulinmehua jos haluaa	Onion juice, if desired

Voi ja jauhot seotetaan kattilassa, lisätään kuoritut ja lihamyllyssä jauhetut tomaatit, kiehautetaan ja annetaan jäähtyä. Leipäjauhe liotetaan vähässä kermansekaisessa maidossa, munanruskuaiset ja mausteet pannaan sekaan, viimeksi kovaksi vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset. Kaadetaan voideltuun muottiin ja paistetaan vesiastiaan asetettuna 1—1½ tuntia. Kannutomaatista valmistettaessa otetaan 2 kupillista tomaattia.

Mix the butter with the flour in a saucepan, add the tomatoes peeled and ground, boil quickly, let cool. Mix with the bread crumbs soaked in rich milk and added to the egg yolks. Season and add the egg whites beaten until firm. Bake in a buttered mold in a pan of water for 1 or 1½ hours. If made of canned tomatoes, 2 cups of tomatoes must be used.

538. Parsavanukas. — Asparagus Soufflé.

¼ kupillista voita hierotaan vaahdoksi, siihen seotetaan yksitellen 5 munanruskuaista, 3 kupillista kermansekaista maitoa, ⅔ kupillista vehnäjauhoja, vähän suolaa, sokeria ja yhden sitruunan keltanen kuori raastittuna, ½ paunaa parsaa paloteltuna ja keitettynä suolatussa vedessä, viimeksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Paistetaan voidellussa muotissa uunissa vesiastiaan asetettuna. Parsan voi panna hienonnettuna sekaan jos haluaa.

Rub until creamy ¼ cup of butter, add 5 egg yolks one by one, 3 cups rich milk, ⅔ cup flour, salt, sugar, the grated yellow rind of a lemon and ½ pound of asparagus cut in pieces and cooked in salted water. Last of all add the egg whites beaten stiff. Bake in a buttered mold in a pan of water. Chopped asparagus may be used for soufflé, if preferred.

539. Kasvispalleroita. — Vegetable Croquettes.

Kaikenlaisista keitetyistä kasviksista voi valmistaa palleroita joko erikseen tai yhdistettynä. Kasvikset jauhetaan lihamyllyssä, lisätään munaa, leipäjauhetta, vähän vehnäjauhoja ja suolaa mausteeksi. Muodostetaan palleroiksi, kastellaan munnassa ja leipäjauheessa, paistetaan voissa tai keitetään rasvassa. Tarjotaan ruskean kastikkeen ja vihannesten kera.

Croquettes may be made of all kinds of boiled vegetables, plain or combined. Grind the vegetables, add eggs, bread crumbs, flour and season with salt. Form into croquettes, dip in egg, turn in flour and fry in butter or deep fat. Serve with brown sauce and vegetables.

540. Tomaattipalleroita. — Tomato Croquettes.

2 kupillista keitettyjä perunoita	2 cups boiled potatoes
2 kupillista tomaattia	2 cups tomatoes
1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
2 munaa	2 eggs
1 sipuli	1 onion
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
Suolaa	Salt

Jauha tomaatit ja perunat lihamyllyssä. Keitä hienonnettu sipuli voissa ja lisää peruna- ja tomaatti-oseeseen sekä vatkatut munat ja leipäjauhe. Muodosta mieltä myöten, kastele munassa ja leipäjauheessa, paista voissa. Tarjoa tomaatti- tai hyvän maitososin kanssa.

Riisistä voi valmistaa samalla tavalla. Keitetyt riisit jauhetaan tomaatin kanssa lihamyllyssä. Tomaattia otetaan silloin vähemmän.

Lisättynä vähän hienonnettua perunaa, porkkanaa ja selleriä, antaa ne hyvän maun. Tuoreista herneistä valmistetaan samalla tavalla.

Käytettäessä kasvisruokana, valmistetaan kastike voista, jauhoista ja liemestä, jossa kasvikset kiehuivat, lisäämällä vähän kermaa.

Force through a meat grinder the potatoes with the tomatoes, fry in butter the chopped onion, add to the ground potatoes, mix with the eggs beaten until frothy and the bread crumbs. Form into any shape preferred, dip in egg, roll in bread crumbs, fry in butter. Serve with tomato or rich milk sauce.

Croquettes of rice may be made the same way. Grind the boiled rice with the tomatoes, using less tomatoes.

Potatoes, carrot and celery added to the croquettes will improve the taste.

Serve with vegetables. Prepare a gravy of butter, flour and liquor of vegetables by adding cream.

541. Hernepalleroita. — Pea Croquettes.

2 kupillista kuivia herneitä	2 cups dried peas
1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
1 sipuli	1 onion
2 munaa	2 eggs
Suolaa, pippuria ja hienoa persiljaa	Salt, pepper and minced parsley

Herneet keitetään pehmeiksi, siivilöidään ja annetaan jäähtyä. Jauhetaan lihamyllyssä, lisätään voissa paistettu hienonnettu sipuli, sekä maidon seassa lietettu leipäjauhe, mausteet ja vatkatut munat. Seos hierotaan ja muodostetaan palleroiksi, tai pyöreiksi litteiksi kakuiksi, kastellaan munassa ja leipäjauheessa, paistetaan joko voissa tai rasvassa.

Boil the peas until tender, drain, let cool. Force through a meat grinder, add the chopped onion fried in butter, bread crumbs soaked in milk, seasonings and the beaten eggs. Rub the mixture well, form into croquettes or patties, dip in egg, roll in flour and fry in butter.

542. Hernevanukas. — Pea Soufflé.

Huuhdo 1 kupillinen kannu-herneitä tai ota keitettyjä tuoreita herneitä ja hiero ne siivilän läpi. Seota joukkoon 3 muna, 2 ruokalusikallista voisulaa, $\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa, vä-

hän pippuria ja muutama pisara sipulin mehua. Pane seos voideltuun muottiin ja paista uunissa vesiastiaan asetettuna, voideltu paperi päällä, kunnes tuntuu kiinteältä.

Rinse 1 cup of canned peas or fresh ones, rub through a sieve. Add 3 eggs, 2 tablespoons of melted butter, $\frac{1}{2}$ teaspoon of salt, pepper and a few drops of onion juice. Bake in a buttered mold in a pan of water covered with buttered paper.

543. Virnapalleroita. — Lentil Croquettes.

Pese 1 kupillinen virnoja ja $\frac{1}{2}$ kupillista ruskeita papuja. Pane tulelle kylmään veteen $\frac{1}{2}$ sipulin, sellerin, porkkanan ja persiljan varren kanssa. Keitä siksi että pehmiävät ja vesi kuivuu, puserra siivilän lävitse, lisää 1 kupillinen leipäjauhetta, 1 muna, $\frac{1}{2}$ kupillista maitososia suolaa ja pippuria. Seota hyvästi; muodosta mieltä myöten. Kastele munassa ja leipäjauheessa. Keitä rasvassa tai paista voissa pannussa.

Wash 1 cup of lentils and $\frac{1}{2}$ cup of brown beans. Put over the fire in cold water with $\frac{1}{2}$ onion, celery, carrot and a sprig of parsley. Cook until tender and the water has evaporated; force through a sieve, add 1 cup bread crumbs, 1 egg, $\frac{1}{2}$ cup milk sauce, salt and pepper. Stir until smooth. Form into any shape preferred. Dip in egg, turn in bread crumbs. Cook or fry in butter.

544. Peruna- ja kastanjakyljyksiä. — Potato and Chestnut "Chops".

2 kupillista hienonnettua perunaa	2 cups mashed potato
$1\frac{1}{2}$ kupillista hienonnettua kastanjaa	$1\frac{1}{2}$ cups mashed chestnuts
2 ruokalusikallista leipäjauhetta	2 tablespoons bread crumbs
3 munaa	3 eggs
4 ruokalusikallista voita	4 tablespoons butter
Suolaa ja pippuria maun mukaan	Salt and pepper

Kaikki aineet seotetaan yhteen ja jos tuntuu sakealta lisätään kermaa tai maitoa. Seoksesta muodostetaan pyöreitä kakkuja, paistetaan voissa, tai kastellaan munassa ja leipäjauheessa ja keitetään rasvassa.

Makeista perunoista valmistetaan samalla tavalla.

Mix together all the ingredients. If too thick, dilute with cream or milk. Form into patties, fry in butter, or dip in egg, turn in bread crumbs, cook in lard.

Sweet potatoes may be prepared the same way.

545. Riisimykjä. — Rice Balls.

Keitä 1 kupillinen riisiä vähän kiehuvaan suolatussa vedessä. Siilaa vesi pois ja lisää maitoa ja keitä siksi että riisit ovat hyvin pehmeät. Lisää vähän sipulinmehua, 3 munanruskuaista ja jos näyttää löysältä, leipäjauhetta, kovaksi vatkatut munanvalkuaiset viimeksi. Pane lusikalla pannuun ja paista ruskeaksi molemmilta puolilta. Tarjoa kasviksien asemasta tai tomaatti-soosin kanssa.

Parboil 1 cup of rice. Drain, add milk, cook until the rice is very tender. Mix with some onion juice, 3 egg yolks and if thin, add some bread crumbs. Last of all mix with the whites of 3 eggs beaten until firm. Drop by spoonful into a pan, fry until brown on both sides. Serve with tomato sauce.

546. Suomalaisia sienipalleroita. — Finnish Mushrooms.

1 pauna sieniä	1 pound mushrooms
4 ruokalusikallista voisulaa	4 tablespoons melted butter
2 munaa	2 eggs
4 ruokalusikallista leipäjauhetta	4 tablespoons bread crumbs
4 ruokalusikallista maitoa tai kasvislientä	4 tablespoons milk or vegetable stock
Valkopippuria ja suolaa	White pepper and salt
Muutama pisara sipulin mehua	Some onion juice

Jauha sienet hienoksi, seota leipä, maito ja munat yhteen, lisää sienet ja mausteet, sekä sotke seosta hyvästi. Keitä palleroita suolatussa vedessä hiljallensa 15 minuuttia. Kastele munassa ja leipäjauheessa, paista äkisti rasvassa. Tarjoa ruskean kastikkeen ja kasviksien kanssa. Leipäjauheen ja maidon asemasta voi käyttää hienonnettua perunaa.

Grind the mushrooms, add the bread crumbs, milk and eggs mixed together, season. Rub until smooth. Form into balls, boil slowly in salted water for 15 minutes. Dip in egg and turn in bread crumbs, fry quickly in butter. Serve with brown sauce. Instead of bread crumbs, mashed potato may be used.

547. Sieniä munien kanssa. — Mushrooms with Eggs.

Puhdista 1 pauna sieniä ja hakkaa hienoksi. Ruskista 2 ruokalusikallista voita ja 1 sipuli hienonnettuna, lisää sienet, suolaa ja pippuria, paista ruskeiksi; vatkaa 5 munaa, pane 5 kupillista maitoa joukkoon ja sienet. Kaadetaan voideltuun muottiin, paistetaan vesiastian asetettuna siksi että hyytyy, noin 20 minuuttia.

Clean and chop 1 pound of mushrooms. Brown 1 chopped onion with 2 tablespoons butter, add the mushrooms, salt and pepper, fry until brown. Whip 5 eggs, add 5 cups of milk and the mushrooms. Pour into a buttered mold and bake in oven in a pan of water until firm.

548. Pinaattimunia. — Spinach Eggs.

1 ruokalusikallinen voita, 1 ruokalusikallinen jauhoja ja $\frac{1}{2}$ kupillista kermaa tai pinaatinlientä, valmistetaan kastike, johon seotetaan keitettyä hienonnettua pinaattia. Kovaksi keitetty munat halastaan kahtia, ruskaistet hienonnetaan ja seotetaan pinaattiseokseen ja annetaan kiehahtaa. Valkuaispuoliskot täytetään pinaattiseoksella ja asetetaan voidellulle tulenkestävälle vadelille, maitosoesia kaadetaan ylitse, ripotellaan päälle juusto- ja leipäjauhetta. Annetaan olla uunissa siksi että ruskistuu. Voi tarjota ilman kastikettakin, ainoastaan kuumentaa uunissa.

Make a sauce of 1 tablespoon butter, 1 tablespoon flour and $\frac{1}{2}$ cup of cream or liquor of spinach, add boiled chopped spinach. Split hard boiled eggs, remove the yolk, chop, mix with the spinach, bring to boil. Fill the halves of the whites with the eggs, sprinkle with grated cheese and crumbs. Brown in oven. May be baked without milk sauce.

549. Sieniä perunain kanssa. — Mushrooms with Potatoes.

Valmistetaan perunasosetta maidon kanssa, johon lisätään 2 munaa. Sienet hienonnetaan ja paistetaan voissa sipulin kanssa, maustetaan suolalla ja pippurilla. Voideltuun muottiin pannaan kerroksittain perunasosetta ja sieniä ja paistetaan uunissa vaaleanruskeaksi; syödään voisulan tai ruskean kastikkeen kanssa.

Prepare mashed potatoes, add 2 eggs. Chop the mushrooms, brown in butter with an onion, season with salt and pepper. Put into a buttered mold alternate layers of potato and mushrooms, bake in oven to a light brown. Serve with melted butter or brown sauce.

550. Kaalilaatikko. — Cabbage Pudding.

Kaali keitetään suolatussa vedessä pehmeäksi, palotellaan ja paistetaan voissa ruskeaksi 1 teelusikallinen sokeria seassa. Sienipallerotaina valmistetaan ja siitä tehdään pieniä palleroita, jotka keitetään rasvassa tai paistetaan voissa. Kaalia ja palleroita pannaan kerroksittain voideltuun muottiin, kaalikerros viimeiseksi, vähän kaalinlientä kaadetaan päälle ja paistetaan uunissa 1 tunti.

Cook the cabbage in salted water until tender, cut in pieces, brown in butter with 1 teaspoon sugar. Prepare a paste as directed for mushroom balls, form into tiny balls, fry in butter. Put into a buttered mold alternate layers of cabbage and mushroom balls, having a layer of cabbage on top. Surround with liquor of cabbage. Bake for 1 hour.

551. Täytetty kaali sienien kanssa. — Stuffed Cabbage with Mushrooms.

Keskikokoinen kaali keitetään pehmeäksi suolatussa vedessä ja nostetaan jäähtymään. Valmistetaan sienistä pallerotaina. Kaali asetetaan kostutetulle pyyhlinliinalle ja lehdet irrotetaan varovasti hajallensa. Lehtikerrosten väliin pannaan sieniseosta ja lehdet asetetaan kokonaiseen muotoon. Pyyhlinliina sidotaan sen ympärille ja pannaan kaalin kiehuma veteen kiehuaan 1 tunniksi. Tarjotaan joko maitosoosin kanssa tai valmistetaan kastike kaalinliemestä.

Voi myöskin valmistaa kuten täytetty kaali lihan kanssa ja paistaa uunissa.

Cook a medium-sized head of cabbage in salted water until tender, drain and cool. Prepare a paste of mushrooms same as for mushroom balls. Place the cabbage on a towel wrung out of water and open the leaves carefully. Fill the spaces between the leaves with the paste and close the cabbage upon itself. Tie

a towel around and cook in the liquor of the cabbage for 1 hour. Serve with milk sauce or make a sauce of the liquor of the cabbage.

552. Mukailtua kalamurekettä. — Mock Fish Farce.

3 artisokkaa (juuri), 6 perunaa, 2 palsternakkaa, 1 selleri ja 1 sipuli keitetään ja jauhetaan lihamyllyssä. $\frac{1}{4}$ paunaa voita, 3 ruokalusikallista jauhoja ja $\frac{2}{3}$ kupillista maitoa tai kermaa josta valmistetaan kastike, lisätään 1 kupillinen leipäjauhetta, 3 munaa, suolaa ja pippuria mausteeksi; yhdistetään ja seosta hierotaan hyvästi. Jos seos tuntuu kovalta on lisättävä vähän maitoa. Paistetaan voidellussa muotissa vesiastian asetettuna voideltu paperi päällä. Tarjotaan tomaatti tai Hollannin kastikkeen kanssa.

Have 3 artichokes (Jerusalem), 6 potatoes, 2 parsnips, 1 stalk of celery, 1 onion. Cook, force through a meat grinder. Make a sauce of $\frac{1}{4}$ pound butter, 3 tablespoons flour and $\frac{2}{3}$ cup milk or cream, add 1 cup bread crumbs, 3 eggs, salt and pepper. Combine the mixtures. Stir until smooth. If too thick, dilute with milk. Bake in a buttered mold in a pan of water covered with buttered paper. Serve with tomato or Hollandaise sauce.

553. Kala-timboleja. — Mock Fish Timbales.

2 sipulia hienonnetaan, keitetään $\frac{1}{4}$ paunassa voita, mutta ei ruskisteta, $\frac{1}{4}$ paunaa keitettyjä ja lihamyllyllä jauhettuja riisiä, 1 ruokalusikallinen jauhoja seotetaan ja kiehuva maitoa kaadetaan vähitellen sekaan että tulee paksu puuro, hierotaan hyvästi. Nostetaan tulelta ja annetaan jäähtyä. 5 munanruskuaista seotetaan yksitellen sekaan, sekä 1 ruokalusikallinen hienonnettua dilliä, maustetaan suolalla ja pippurilla. Viimeksi seotetaan kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Paistetaan kala- tai timboli-muotissa vesiastian asetettuna voideltu paperi päällä. Tarjotaan Hollannin- tai sitruunakastikkeen kanssa. Riisien asemasta voi käyttää vehnä jauhoja.

Chop 2 onions, cook with $\frac{1}{4}$ pound of butter. Add $\frac{1}{4}$ pound of boiled ground rice, 1 tablespoon flour and pour slowly scalded milk into the mixture until it becomes a thick porridge. Stir briskly. Remove from the fire, let cool. Add 5 egg yolks one by one and 1 tablespoon of chopped dill. Season with salt and pepper. Last of all mix with the whites beaten until firm. Bake in timbale molds in a pan of water covered with buttered paper. Serve with Hollandaise or lemon sauce. Instead of rice flour may be used.

554. Kaali-timboleja. — Cabbage Timbales.

1 pauna kaalia	1 pound cabbage
$\frac{1}{4}$ paunaa voita	$\frac{1}{4}$ pound butter
5 ruokalusikallista keitettyä riisiä	5 tablespoons boiled rice
$\frac{2}{3}$ kupillista vehnä jauhoja	$\frac{2}{3}$ cup flour
3 kupillista maitoa tai kasvislientä	3 cups milk or vegetable stock
4 munaa	4 eggs
Pippuria, muskottikukkaa ja suolaa.	Pepper, mace and salt

Kaali keitetään suolatussa vedessä, jauhetaan lihamyllyssä keitettyjen riisien kanssa. Voista, jauhoista ja maidosta valmistetaan kastike. Jauhettu kaali ja riisi seotetaan sekaan, mausteet ja vatkatut munanruskuaiset. Viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Paistetaan joko timboli- tai tavallisessa muotissa, jossa on reikä keskellä. Tarjotaan joko tomaatti- tai maitosoosin kanssa. Tomaattia voi käyttää seassa jos haluaa.

Cook the cabbage in salted water, force through a meat grinder with the boiled rice. Make a sauce of butter, flour and milk, add the cabbage and rice, spices and the whipped egg yolks. Last of all mix with the whites of the eggs beaten firm. Bake in timbale molds or in a dome-shaped mold. Serve with tomato or milk sauce. The cabbage may be mixed with tomato, if preferred.

555. Porkkanatippoja. — Carrot Fritters.

2 kupillista raastittua porkkanaa	2 cups grated carrots
4 munaa	4 eggs
1 kupillinen kermaa tai maitoa	1 cup cream or milk
6 ruokalusikallista leipäjauhetta	6 tablespoons bread crumbs
6 ruokalusikallista vehnäjauhoja	6 tablespoons flour
4 ruokalusikallista sulatettua voita	4 tablespoons melted butter
	Salt

Suolaa mausteeksi

Raastittu porkkana, vatkatut munanruskuaiset, kerma, leipäjauhe, vehnäjauhot, sulatettu voi ja suola, seotetaan hyvästi; vaahdoksi vatkatut valkuaiset seotetaan viimeksi sekaan. Pannaan lusikalla kiehuvaan rasvaan ja paistetaan ruskeaksi molemmilta puolilta.

Mix together the grated carrot, cream, whipped egg yolks, bread crumbs, flour, melted butter and salt. Stir well. Last of all add the whites of the eggs beaten to a firm froth. Drop by spoonful into boiling fat, cook until brown on both sides.

556. Pinaattikääryjä. — Spinach Rolls.

1½ paunaa pinaattia	1½ pound spinach
½ paunaa vehnäleipää	½ pound white bread
¼ paunaa voita	¼ pound butter
2 kupillista maitoa	2 cups milk
2 munaa	2 eggs
Suolaa, sokeria, muskottipähkinää	Salt, sugar and nutmeg

Leipä lietetaan maidossa. Pinaatti puhdistetaan ja kiehaus-tetaan. Kauniimmat lehdet erotetaan ja loput jauhetaan lihamyllyssä. Sulatettu voi, hienonnettu pinaatti, munat ja mausteet yhdistetään leipäseokseen ja seosta hierotaan hyvästi. Eheät pinaatinlehdet täytetään tällä seoksella, kääritään rullaan ja pannaan voideltuun kansipäälliseen astiaan uuniin noin 30 minuutiksi. Asetetaan vadille ja tarjotaan voisulasta ja kovaksi keitetyistä munista valmistetun kastikkeen kanssa.

Soak the bread in milk. Clean the spinach and boil. Separate the nicest leaves and grind the remaining leaves. Add to the bread the melted butter chopped spinach, eggs and spices. Stir the mixture well. Place some of the mixture on the spinach leaves, roll up and bake covered in a buttered pan for 30 minutes. Arrange on a platter, serve with a sauce made of melted butter and hard boiled eggs chopped.

557. Täytettyjä juuriksia. — Stuffed Vegetables.

Sipulia, nauriita, selleriä ja lanttua voi täyttää samalla tavalla. Juurekset keitetään melkein pehmeiksi, kuoritaan ja sisusta koverretaan ja jauhetaan lihamyllyssä, keitettyjä riisiä ja sipulia seassa; lisätään leipäjauhetta, munaa, voita ja kermansekasta maitoa tarpeen mukaan. Maustetaan suolalla ja pippurilla.

Paksua maitokastiketta voi käyttää seassa jos haluaa. Kasvikset täytetään seoksella, paistetaan uunissa voidellussa pannussa. Tarjotaan jonkun kastikkeen kanssa.

Onions, turnips and celery may be prepared in the following way: Cook the vegetables until nearly done, peel and scoop, grind the insides. Mix with boiled rice and onion, add bread crumbs, egg, butter and rich milk, according to taste. Season with salt and pepper. May be prepared with milk sauce. Stuff the vegetables, bake in a buttered pan. Serve with sauce.

558. Hapankaalia. — Sauer Kraut.

Keskikokoisia valkokaalia leikataan hienoiksi suikaleiksi, jotka nuijataan hyvästi. Pannaan kerroksittain puuastiaan, väliin suolaa, pieniä omenia, sekä dillin oksia. Kaalit peitetään kannella joka painuu astian sisälle ja kannelle pannaan paino. Astia pidetään lämpimässä huoneessa viikon ajan ja home kuoritaan tarkoin pinnalta. Tämän jälkeen kaalit säilytetään kylmässä paikassa. Suolaa voi käyttää noin 1 pauna 50 päätä kohden.

Cut in shreds medium-sized heads of white cabbage, pound well. Lay into a wooden vessel having salt, small apples and sprigs of dill between the layers. Press tightly with a cover having the cover to fit inside of the vessel. Place a heavy weight on the top. Keep in a warm room for a week carefully skimming off the mildew. When ready, keep in a cool place. Allow 1 pound of salt to 50 heads of cabbage.

VÄLIPALOJA JA VOILEIPIÄ. — APPETIZERS AND SANDWICHES.

Voileipiä valmistettaessa on huomioon otettava, että leipä on tuoretta ja leikattu ohuisiin viipaleisiin. Voi pitää olla tuoretta ja pehmeää että sitä voi helposti levittää leivän päälle ja leivät tulee ulkonäöltään laittaa kauniin näköisiksi. Laitetaan parittain yhteen, leikataan reunat pois jos halutaan. Voileivät voi leikata kolmikulmioiksi, keskeltä kahtia, pyöreiksi y.m.

559. Oisteri cocktaili. — Oyster Cocktail.

Seota 2 ruokalusikallista etikkaa, 1 ruokalusikallinen raastettua piparuuttia, 4 ruokalusikallista sitruunanmehua, 3 ruoka-

lusikallista tomaatti catsupia, muutama pisara tobascoa, suolaa ja paprikaa. Pane jään päälle kylmenemään. Pese pieniä oisteria ja aseta jään päälle. Tarjoa pienissä laseissa, pane viisi oisteria joka lasiin ja kaada kastike ylitse.

Make a dressing of 2 tablespoons vinegar, 1 tablespoon grated horseradish, 4 tablespoons lemon juice, 3 tablespoons tomato catsup, a few drops of tobasco, salt and paprika. Place on ice to cool. Wash small oysters, serve ice cold in small glasses, five oysters in each and the dressing poured over the oysters.

560. Lobster cocktaii. — Lobster Cocktail.

Valmistetaan kuten edellinen. Kaksi lobsteria keitetään, hienonnetaan ja käytetään oisterien asemasta.

Prepare the dressing as for oyster cocktail. Boil two lobsters, cut in fine pieces, serve in glasses same as oysters.

561. Simpukka cocktaii. — Clam Cocktail.

Valmista kastike 1 teelusikallisesta sitruunanmehua, $\frac{1}{2}$ teelusikallista etikkaa, 1 teelusikallinen tomaatti-catsupia, 1 teelusikallinen Worcestershire sauce, 1 teelusikallinen raastitua piparuuttia, suolaa ja muutama pisara tobascoa. Pese simpukat, pane kastikkeen sekaan ja aseta jään päälle siksi kun tarjoat.

Dressing: 1 teaspoon lemon juice, $\frac{1}{2}$ teaspoon vinegar, 1 teaspoon tomato catsup, 1 teaspoon Worcestershire sauce, 1 teaspoon grated horseradish, salt and a few drops of tobasco. Wash the clams, mix with the dressing. Keep on ice until served.

562. Grapefruit (Pompelmus). — Grapefruit.

Irrota kuoresta ja kalvoista hedelmä. Tarjoa hedelmäpalaset joko lasissa vähän sokeria ja muutama Maraschino kirsiikka päällä, tai hedelmän kuoresta, ottamalla kalvot pois. On tarjottava hyvin kylmänä.

Peel and skin grapefruit. Sweeten with sugar; serve ice cold in glasses or in the peels with a maraschino cherry on the top of the fruit.

563. Tuoreita hedelmiä. — Fresh Fruit.

Kaikenlaisia tuoreita hedelmiä kuten ananasta paloteltuna, appelsiinia, viinirypäleitä kivet poistettuna ja puoliskoina, grapefruit, banania y.m. käytetään joko yksinään tai yhdistettynä mitä sattuu olemaan. Tarjotaan joko laseissa tai appelsiinin kuorissa jotka leikataan keskeltä kahtia. Maustetaan sokerilla ja sitruunanmehulla ja annetaan seisoa kylmässä paikassa. Pähkinöitä (walnuts) voi käyttää seassa, mutta ne on pantava sekaan juuri tarjottaessa; samoin bananit, muuten ne mustuvat.

All kinds of fresh fruit, as pineapple cut in cubes, oranges, grapes split and the stones removed, grapefruit, bananas, etc., may be used for appetizers either plain or mixed. Serve in glasses.

ses or in half orange peels. Sweeten with sugar, flavor with lemon juice. Serve ice cold. Before serving add chopped walnuts, if desired. Bananas, too, should be mixed just before serving, otherwise they will turn black.

564. Päärynä. — Pears.

Täytä päärynän puoliskot pieniksi paloiksi leikatuilla pähkinöillä (walnuts), selleri- ja omenapaloilla. Päälystä majoneesi-kastikkeella johon on seotettu vispattua kermaa. Korista Maraschino kirsikka-paloilla. Tarjoa salaatinlehden päällä.

Cut pears in two, scoop a little in the center. Fill with chopped walnut, celery and apples. Cover with mayonnaise diluted with cream. Garnish with chopped maraschino cherries. Serve on lettuce leaves.

565. Kaviarilla täytettyjä munia. — Eggs Filled With Caviare.

Ota kovaksi keitetyn munan sivusta viipale pois, koverra ruskuainen ulos ja täytä muna kaviarilla. Uurra matala uurre vähän matkan päähän kummastakin päästä, joihin asetat ohuen anjovisviipaleen ja tee näiden keskivälille pieni reikä, johon pistät pienen anjovispalan. Aseta muna paahdetun leivän päälle, reikäpuoli alaspäin, niin että muna näyttää tynnyriltä. Korista leivän reunat majoneesi-soosilla.

Cut a thin slice of the sides of hard boiled eggs. Scoop out the yolks, filling the eggs with caviare. Cut off a fine strip near the both ends and place a slice of anchovy into the cuts. Make a little hole between the strips and fill the hole with a piece of anchovy. Place the eggs on toast with the sliced side down so as to make the egg look like a barrel. Garnish the toast with mayonnaise.

566. Kaviari à la Charlotte. — Caviare à la Charlotte.

1 kupillinen vispattua kermaa	1 cup whipped cream
2 ruokalusikallista kaviaria	2 tablespoons caviare
2 ruokalusikallista sulatettua liivakkoa	2 tablespoons melted gelatine

Liivakkoon seotetaan kaviari ja kerma viimeksi. Pienet muotit koristetaan punapippurilla. Pohjalle pannaan kerros tätä seosta, sen päälle kaviaria ja kaviarin päälle taas kermaseosta. Tarjotaan voileipiä päällä.

Mix the caviare with gelatine, dilute with cream. Garnish small molds with red pepper. Fill the molds alternately with layers of the mixture and plain caviare having the mixture on the bottom and on top. Serve on sandwiches.

567. Kaviaarikäärö. — Caviare Roll.

Hyvin tuoretta leipää leikataan ohuisiin viipaleisiin, levitetään kermakaviaria päälle ja kääritään rullaan. Käärön päälle levitetään kaviaria, koristetaan kermalla ja punapippurilla.

Cut fresh bread in thin slices, spread with caviare mixed with cream, roll together. Lay caviare on the rolls, decorate with whipped cream and red pepper.

568. Kaviaari à la Aspic. — Caviare à la Aspic.

Pienet muotit, joissa on reikä keskellä, koristetaan punapippurilla ja virnoilla ja täytetään kaviaarihyytelöllä. Pyöreitten ohuitten paahdettujen leipäpalasten väliin levitetään kaviaaria. Kalahyytelö kaadetaan muoteista leipien päälle ja reikä täytetään kaviarilla. Tarjotaan hienonnettujen salaatinlehtien päällä ennen soppaa.

Small molds with a hole in the center are used for aspic. Cover the bottom thinly with red pepper and lentils. Fill with jellied caviare (à la Charlotte). Spread caviare on toast, turn the molds on top of it. Fill the holes with caviare. Serve on lettuce leaves.

569. Hummerihyydyke. — Lobster Jelly.

Keitetyn hummerin liha leikellään kuutioiksi, seotetaan majoneesi-kastikkeeseen johon on seotettu liivakkoa. Maustetaan hienoksi hakatulla kapriksella ja picklessillä. Pienet muotit valellaan hyytelöllä, koristetaan munalla ja truffelillä. Hummeriseos kaadetaan muotteihin ja annetaan jähmettyä. Kaadetaan muoteista leipäpalasten päälle.

Cut meat of boiled lobsters in cubes, stir into mayonnaise mixed with gelatine. Flavor with finely chopped caper and pickles. Fill the molds, let cool. Serve on thin slices of bread.

570. Hummeri à la Mayonnaise. — Lobster à la Mayonnaise.

Puhdista ja pese ravun kuoret ja täytä ravun lihalla, johon on seotettu majoneesi-kastiketta. Koristetaan päältä punapippurilla ja tarjotaan salaatinlehtien kanssa koristettuna servetin päällä.

Clean and rinse lobster shells, fill with lobster meat mixed with mayonnaise. Garnish the top with red pepper. Serve with lettuce leaves on a napkin.

571. Canapés Lorenzo. — Canapés Lorenzo.

Paista voissa kaksi hienonnettua sipulinviipectä, lisää 2 ruokalusikallista jauhoja, 2 kupillista kermansekaista maitoa sekaan, että tulee tasanen kastike, mausta suolalla ja pippurilla. Pane sekaan $\frac{1}{2}$ paunaa hienoksi hakattua hummerinlihaa; annetaan jäähtyä. Aseta pyöreitten paahdettujen leipien päälle vähän kukkuralle, levitä päälle ohut kerros seuraavaa seosta: Leipäjauhetta, voita ja juustojauhetta seotettuna yhtä paljon kutakin. Pistä uuniin siksi että ruskistuvat. Tarjoa kuumana.

Brown 2 thin slices of onion in butter, add 2 tablespoons flour, 2 cups rich milk, stirring the whole to a smooth gravy. Season with salt and pepper. Mix the gravy with $\frac{1}{2}$ pound of lobster meat chopped fine. Let cool. Heap on round shaped toast, cover with following mixture: Bread crumbs, butter and grated cheese, equal amounts of each. Brown in oven. Serve hot.

572. Hummeri à la Charlotte. — Lobster à la Charlotte.

Keitetyt ravut kuoritaan ja
liha palotellaan
 $\frac{1}{4}$ kupillista maitoa
4 ruokalusikallista liivakkoa
2 ruokalusikallista majoneesi-
kastiketta
4 ruokalusikallista kermaa

Shell boiled lobsters, cut the
meat in cubes
 $\frac{1}{4}$ cup milk
4 tablespoons gelatine
2 tablespoons mayonnaise
4 tablespoons cream

Liivakko seotetaan maidon kanssa. Kun se on jäähtynyt, lisätään siihen vähitellen majoneesi-kastike ja viimeksi vispattu kerma. Pienet muotit koristetaan truffelillä, pohjalle kaadetaan seos. Kun se on hyytynyt, pannaan sen päälle hummerin lihan palasia ja viimeksi seosta. Annetaan hyytyä. Tarjotaan muotista pois kaadettuna, koristettuna salaatin lehdillä.

Stir gelatine into milk. When cool add the mayonnaise and the whipped cream last of all. Garnish small molds with truffel, cover the bottom of the molds with the mixture. When firm, lay lobster meat on it, and a layer of the mixture on top. When firm turn on lettuce leaves.

573. Sardiini-hyydyke. — Sardine Jelly.

Koristele pienet kalamuotit, pane sardiini jokaiseen ja täytä hyydykkeellä (aspic). Kaada paahdettujen leipien päälle, korista munalla ja majoneesi-soosilla.

Garnish small fish molds, place a sardine on the bottom of each, fill with aspic. Turn on toast, decorate with egg and mayonnaise.

574. Lohitötteröitä. — Salmon Cones.

Ohuita savustettuja lohiviipaleita kääritään tötteröiksi. 1 kupillinen kalahyytelöä vaakataan vaahdoksi, siihen seotetaan $\frac{1}{2}$ paunaa kaviaria. Tällä seoksella täytetään tötteröt, asetetaan jään päälle hyytymään. Järjestetään vadille, koristetaan päältä vispatulla kermalla, johon on seotettu liivakko ja kaviaria.

Roll into cones thin slices of smoked salmon. Work 1 cup of fish aspic to a froth, mix with $\frac{1}{2}$ pound of caviare. Fill the cones with the caviare, lay on ice to thicken. Arrange on a platter, decorate the top with whipped cream mixed with gelatine and caviare.

575. Sardiinia majoneesi-kastikkeen kanssa. — Sardine with Mayonnaise.

Leipäpalasten päälle levitetään anchovy-pastea seotettuna voin kanssa ja sen päälle asetetaan sardiini. Valmista seuraava seos; 5 ruokalusikallista maitoa, 5 ruokalusikallista sulatettua liivakkoa seotetaan maitoon, kuunnetaan siksi että seottuu. Annetaan jäähtyä kunnes hyytyy; lisätään 4 ruokalusikallista majoneesi-kastiketta vähitellen sekaan, maustetaan suolalla ja viimeksi seotetaan siihen vispattua kermaa noin

2—3 ruokalusikallista. Tällä seoksella valellaan leipä. Tähteeksi jääneeseen seokseen lisätään vähän liivakkoa ja punaväriä jolla koristetaan päältä.

Spread slices of bread with anchovy mixed with butter, place a sardine on top. Make following mixture: Stir 5 table-spoons of gelatine into 5 tablespoons milk, let cool until thick; add slowly 4 tablespoons of mayonnaise, season with salt, mix with 2 or 3 tablespoons whipped cream. Spread a layer of this mixture on the bread. Add a little more gelatine and red coloring to the mixture left over. Use for decorating the sandwiches.

576. Sardiini-voileipiä. — Sardine Sandwiches.

Poista sardinista ruodot ja nahka. Ota sama määrä keitettyjen munien ruskuaisia ja kalaa, mausta suolalla, pippurilla, sinapilla ja hiero seos tasaiseksi. Ohenna sitruunanme-hulla ja oliivi-öljyllä, tai näiden asemasta käytä majoneesi-kastiketta. Levitä voileipien väliin. Jos käytetään yhden lei-vän päällä, voi koristaa päältä hienoksi hakatuilla valkuaisilla ja hienolla persiljalla.

Bone and skin sardines. Mix equal parts of yolks of hard boiled eggs and sardines, season with salt, pepper and mustard. Rub until smooth. Dilute with lemon juice and olive oil or with mayonnaise. Make sandwiches. Sprinkle the top with whites of egg chopped fine and parsley.

577. Anjovis-voileipiä. — Anchovy Sandwiches.

Levitä paistettujen leipäpalasten päälle anjovis-pastea, seotettuna voin kanssa. Pane kovaksi keitetyn munanrusku-aista ja valkuaisista hienonnettuna rivittäin päälle.

Mix butter with anchovy paste. Spread on toast. Decorate the top with rows of chopped white and yolk of egg.

578. Sardiini-voileipiä. — Sardine Sandwiches.

6 sardiinia (isoja)
1 pieni ruokalusikallinen jau-
hoja
¼ kupillista vettä
2 ruokalusikallista voita
¼ kupillinen kermaa
1 teelusikallinen anjovis-pastea

6 sardines (large)
1 desert spoon flour
¼ cup water
2 tablespoons butter
¼ cup cream
1 teaspoon anchovy paste

Poista sardiinista ruodot ja nahka, pane sekaan voi ja anjovis ja hiero seosta hyvästi. Pane jauhot, vesi ja kerma kattilaan tulelle ja seota kunnes kiehuu. Lisää sardiiniseos sekaan. Levitä paistettujen leipäpalasten päälle. Korista kei-tetyllä munalla. Tarjoa kuumina.

Bone and skin sardines. Mix with butter and anchovy, rub-bing well. Put flour, water and cream into a saucepan. Let boil stirring well. Add sardine butter to it. Spread on toast. Garnish with hard boiled egg. Serve hot.

579. Windsor-voileipiä. — Windsor Sandwiches.

Paista leipäpalasia kummaltakin puolen voissa. Jauha hienoksi paistia, kinkkua ja kieltä sama määrä kutakin; pane joukkoon jauhettua juustoa 1 osa, vähän voita, sinappia ja pippuria. Hiero seosta hyvästi että se tulee tasaseksi. Levitä leipäpalain päälle. Korista päältä majoneesi-soosilla, kaprik-sella ja kovaksi keitetyllä munalla.

Fry slices of bread in butter on both sides. Force equal amounts of steak, ham and tongue through the meat chopper, mix with equal amount of cheese, add a little butter, season with mustard and pepper. Rub until smooth. Spread on the fried slices of bread. Decorate the top with mayonnaise, caper and hard boiled egg.

580. Kananliha-voileipiä. — Chicken Sandwiches.

Jauha kylmää kananlihaa lihamyllyssä. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunanmehulla. Ohenna majoneesi-, kanasoo-silla tai kermalla. Hienoksi hakattua viheriäpippuria voi käyt-tää seassa jos haluaa. Levitä voideltujen leipäpalasten väliin.

Force cold chicken through the meat chopper. Season with salt, pepper and lemon juice. Soften with mayonnaise, chicken gravy or cream. Mix with chopped green pepper, if desired. Use for double sandwiches.

581. Mahasylikirauhas-voileipiä. — Sweetbread Sandwiches.

Keitettyä, kylmää mahasylikirauhasta hienonnetaan, seote-taan majoneesi-kastiketta siksi että on tarpeeksi löysää. Levi-tetään voideltujen leipien väliin.

Chop boiled cold sweetbreads, add mayonnaise until of desired consistency. Use for double sandwiches.

582. Kinkkuvoileipiä. — Ham Sandwiches.

Keitettyyn kylmään hienonnettuun kinkkuun (ham) seote-taan majoneesi-kastiketta. Levitetään voideltujen leipien väliin. Mix chopped cold ham with mayonnaise. Use between slices of bread.

583. Kananmaksa-voileipiä. — Chicken Liver Sandwiches.

Hienonna keitetyitä kananmaksoja ja sienä, kuumenna vähän voin kanssa pannussa, mausta sipulinmehulla, pippurilla, suolalla ja sitruunanmehulla. Levitä paahdettujen leipien päälle. Ripottele keitettyä hienonnettua munaa päälle.

Chop boiled chicken livers with mushrooms. Heat in the frying pan with a lump of butter, season with onion juice, salt and lemon juice. Spread on toast. Sprinkle with hard boiled chopped egg.

584. Munuaisleipiä. — Kidney Sandwiches.

Paistettuja vasikan tai lampaan munuaisia jauhetaan tai hakataan hienoksi. 2 ruokalusikallista voita pannaan kattilaan,

munuaismureke, hiukan sitruunanmehua, suolaa ja pippuria pannaan sekaan ja annetaan kiehua muutamia minuuttia. Nosta kattila tulelta, pane joukkoon 2 munanruskuaista, jossa on vähän kermää seassa, anna vähän kuumentua. Pane kuumana paahdettujen leipien päälle.

Grind or chop fried calf's or sheep's kidneys. Put into a saucepan with 2 tablespoons butter, salt, pepper and lemon juice. Let boil for a few minutes. Remove from fire, add 2 yolks of eggs and a little cream, reheat. Serve hot on toast.

585. Papuvoileipiä. — Bean Sandwiches.

Puserra siivilän lävitse paistettuja papuja. Seota 1 kupilliseen papuja 1 teelusikallinen sipulinmehua, 1 teelusikallinen hienonnettua selleriä, vähän catsupia ja hienoa persiljaa.

Force baked beans through a sieve. Mix 1 cup of beans with 1 teaspoon onion juice, 1 teaspoon chopped celery, a little catsup and chopped parsley.

586. Sienivoileipiä. — Mushroom Sandwiches.

3 kovaksi keitettyä munaa	3 hard boiled eggs
1 teelusikallinen hienoksi hakattua persiljaa	1 teaspoon chopped parsley
1 teelusikallinen anchovy-pastea	1 teaspoon anchovy paste
1 teelusikallinen voita	1 teaspoon butter
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Seotetaan hienoksi hakattuja keitettyjä sieniä, kovaksi keitettyjä munanruskuaisia ja hierottua voita, vähän sitruunanmehua, hienonnettua persiljaa, paprikaa, kaprista ja jauhettua juustoa. Seos puseretaan siivilän lävitse ja levitetään voideltujen paahdettujen leipien päälle. Koristetaan kaviarilla, kurkuilla ja hummerin pyrstöillä.

Make a mixture of boiled chopped mushrooms, yolks of hard boiled eggs, butter worked to a froth, lemon juice, chopped parsley, paprika, caper and grated cheese. Force the mixture through a sieve. Spread on buttered toast. Garnish with caviare and cucumber.

587. Voileipiä täytettyjen munien kanssa. — Sandwiches with Filled Eggs.

Leikkaa munien kummastakin päästä viipale pois. Leikkaa munat kahtia, ota ruskuaiset pois, sekoita ne hyvästi anchovispastin ja voin kanssa, mausta suolalla ja pippurilla. Täytä valkuaiset seoksella niin että se muodostaa huipun. Korista persiljalla. Aseta täytetyt munanpuoliskot paahdettujen leipien päälle ja tarjoa. Leipien ympärille voi laittaa majoneesikastiketta.

Cut a slice off both ends of the eggs. Cut the eggs in two, take the yolks and mix with anchovy paste and butter, season with salt and pepper. Fill the whites to a heap with this mixture. Sprinkle with parsley. Place on toast. Serve having mayonnaise around, if desired.

588. Muna- ja anchovy-voileipiä. — Egg and Anchovy Sandwiches.

Päällystä paahdetut leivät anchovy-voilla. Erotta keitetyistä munista valkuaiset ja ruskuaiset. Pane hienonnetut valkuaiset voileivän päälle. Korista päältä hienonnetulla ruskuaisella, oliveilla ja pickelsillä.

Spread toast with anchovy butter. Boil eggs. Separate the yolks from the whites. Chop. Spread the chopped whites on the anchovy butter, sprinkle with chopped yolks, olives and pickles.

589. Munavoileipiä tomaatin kanssa. — Egg Sandwiches with Tomato.

Pane salaatinlehden päälle tomaatinviipale, hienoksi hakattua munaa, mausta suolalla ja paprikalla, aseta veitsellä sievästi tomaatin päälle. Päällystä majoneesi-kastikkeella, joka on valmistettu sinapin kanssa.

Hienoksi jauhettua munaa maustettuna suolalla, pippurilla ja sipulinmehulla voi tarjota muodostettuna mieltä myöten salaatinlehden päällä, majoneesi-soosia päällä.

Place a slice of tomato on a lettuce leaf. Lay chopped egg seasoned with salt and paprika carefully with a knife on the tomato. Cover with mayonnaise mixed with mustard.

Chopped egg seasoned with salt, pepper and onion juice and shaped in different ways may be served on lettuce leaf garnished with mayonnaise.

590. Munavoileipiä. — Egg Sandwiches.

Hienonna kovaksi keitettyjä munia, mausta suolalla, pippurilla ja sipulinmehulla jos haluat. Ohenna majoneesi-kastikkeella. Pane voideltujen paahdettujen leipien väliin. Hienonnettuja olivia voi käyttää seassa.

Chop hard boiled eggs, season with salt, pepper and onion juice (if desired). Soften with mayonnaise. Serve on buttered toast. Mix with chopped olives, if preferred.

591. Salaattivoileipiä. — Lettuce Sandwiches.

Pestyjä kuivattuja salaatinlehtiä pannaan ohuiden voileipien väliin ja majoneesi-soosia levitetään lehtien päälle. Voi panna hienonnettuja pähkinöitä päälle jos haluaa.

Rinse and wipe lettuce leaves. Place on slices of bread, spread with mayonnaise, sprinkle with chopped walnuts, if desired. Cover with another slice of bread.

592. Salaattivoileipiä (Combination). — Lettuce Sandwiches (Combination).

Salaatinlehtien päälle asetetaan 1 tomaatinviipale, muutamia viipaleita tuoretta kurkkua ja vähän hakattua sipulia;

majoneesi-soosia vähän päälle. Jos haluaa voi käyttää kaksi viipaletta paistettua savustettua silavaa päällä.

Put a slice of tomato on a lettuce leaf, add a few slices of cucumber and chopped onion. Spread thinly with mayonnaise. Add 2 slices of fried bacon, if desired.

593. Peanut butter-voileipiä. — Peanut Butter Sandwiches.

Peanut voihin seotetaan tarpeen mukaan kermaa ja vähän suolaa. Levitetään voideltujen leipien väliin. Hienonnettuja rusinoita, tai pähkinöitä voi panna sekaan.

Dilute peanut butter with a little cream, season with salt. Spread on buttered bread. If preferred, mix with chopped raisins and walnuts.

594. Pähkinävoileipiä. — Nut Sandwiches.

Käytä 1 kupillinen taateleita ja $\frac{1}{2}$ kupillista pähkinöitä hienonnettuna, ohenna sitruunanmehulla tai kermalla.

Use 1 cupful of chopped dates and $\frac{1}{2}$ cupful of chopped nuts. Dilute with lemon juice or cream.

595. Juusto-voileipiä. — Cheese Sandwiches.

Paista leipäviipaleet vaaleanruskeiksi toiselta puolelta. Peitä paistettu puoli hienonnetulla juustolla, ripota valkeaa- tai cayenne-pippuria päälle. Pane viipaleet paistinpannuun kuumaan uuniin. Kun juusto alkaa sulaa, asetetaan leipäpalaset lautasliinan päälle ja tarjotaan kuumana.

Pane voideltujen leipäpalasten väliin American-juustoa ohut viipale. Paahda äkisti.

Seota hienonnettuun American juustoon vähän voita ja anchovy-pastea, vähän sitruunanmehua, suolaa, pippuria ja sinappia. Hiero seosta hyvästi ja levitä ohuiden leipäviipaleiden väliin.

Leikkaa American- tai Swiss-juustoa ohuisiin viipaleisiin, pane voilla päällystettyjen leipien väliin. Salaatin lehtiä voi käyttää mukana.

Cottage-juusto on ensin hienonnettava, lisätään vähän hienonnettua viheriäpippuria, pähkinöitä tai olivia sekaan, ohennetaan kermalla, maustetaan suolalla ja pippurilla.

Fry slices of bread light brown on one side. Spread the fried side with grated cheese, sprinkle with white pepper or with cayenne. Lay the slices in a pan, place in hot oven. When the cheese starts to melt, place the sandwiches on a napkin. Serve hot.

Place a thin slice of American cheese between buttered slices of bread. Toast in a hot oven. Mix grated American cheese with a little butter, anchovy paste, lemon juice, salt, pepper and mustard. Rub well. Spread between thin slices of bread.

Before using Cottage cheese, dilute it with cream, mix with chopped green pepper, nuts or olives. Season with salt and pepper.

596. Voileipiä ytimen kanssa. — Marrow on Toast.

Tuki ydinluun reikä kovalla taikinalla (jauhoista ja vedestä), että ei ydin keittäessä valu ulos. Pane se tulelle kiehuvaan veteen ja anna kiehua 1 eli 2 tuntia. Levitä sitten ydintä paahdettujen leipien päälle, ripota suolaa ja pippuria päälle. Aseta leipäpalaset uuniin pariaksi minuutiksi, jotta ne voidaan tarjota hyvin kuumina.

Toinen tapa: Ytimeen seotetaan, ennenkuin se levitetään paahdettujen leipien päälle vähän säilyyn pantuja sipulia ja persiljaa hienonnettuna, mausteeksi suolaa, pippuria ja sitruunanmehua.

Cover the holes of the marrow-bone with hard dough (made of flour and water) so as to prevent the marrow running out while boiling. Put the bone into boiling water, let boil 1 or 2 hours. Spread marrow on toast, sprinkle with salt and pepper. Keep the toast in oven for 2 or 3 minutes. Serve very hot.

Or: Mix the marrow with preserved onions and chopped parsley, season with salt and pepper, flavor with lemon juice.

597. Voileipiä kuivista hedelmistä. — Sandwiches made of Dried Fruit.

Kaikista kuivista hedelmistä valmistetaan samalla tavalla joko yhdistettynä tai erikseen. Otetaan sama määrä taateleita, luumuja, viikunoita ja rusinoita, kivet otetaan pois ja hedelmät hienonnetaan ja ohennetaan sitruunan mehulla. Hienonnettuja pähkinöitä voi käyttää seassa. Maistuvat hyvältä ruskean leivän kanssa.

Jos haluaa voi hienonnetut hedelmät keittää vähässä vedessä sokeria seassa marmeladiksi. Noin 1 pauna hedelmiä 1 kupilliseen vettä ja 1 kupillinen sokeria. Keitettävä hiljallensa varovasti ettei pala.

Kaikenlaisesta hillosta ja marmeladista voi valmistaa voileipiä.

All kinds of dried fruit, plain or mixed may be used for making sandwiches. Use equal parts of dates, plums, figs and raisins. Stone and chop. Mix with chopped walnuts. Made of brown bread these sandwiches are delicious.

Chopped fruit may be cooked with sugar in small quantity of water into a thick marmalade. Boil slowly to prevent it from burning.

Sandwiches may be made of all kinds of jam and marmalade.

598. Sinappia pöytää varten. — Mustard for Table Use.

4 ruokalusikallista hienoa sinappia ja 4 ruokalusikallista etikkaa sekoitetaan hyvästi; 2 teelusikallista sokeria, vähän suolaa ja 1 ruokalusikallinen salaattiöljyä seotetaan ja yhdistetään sinapin kanssa. Seosta hierotaan hyvästi. Jos on liian paksua lisätään kiehuvaa vettä vähän.

Mix well 4 tablespoons of mustard, 4 tablespoons vinegar, 2 teaspoons sugar; add a pinch of salt and 1 tablespoon olive oil. Rub until smooth. If too thick, dilute with some boiling water.

599. Piparuuttia pöytää varten. — Horseradish for Table Use.

Puhdista ja kuori piparjuuri ja raasti hienoksi, seota vähän sokeria ja etikkaa sekaan niin paljon kun se imee itseensä. Voi pakata kannelliseen ilmanpitävään purkkiin ja ottaa tarvittaessa.

Clean and peel horseradish. Grate and mix with sugar and vinegar, using as much vinegar as the horseradish absorbs. Pack airtight. Seal.

VÄLIRUUAT. — ENTREES.

600. Timboli. — Timbale.

Voitele muotti hyvästi voilla. Korista joko truffelillä, kielellä, kinkulla, tai kovaksi keitetyllä munalla. Palottele ne ohuisiin palasiin, muodostele joko veitsellä tai kuvioilla. Asettele palaset kauniisti muotteihin. Pane muusi varovasti sisälle ja pakkaa veitsellä reunoihin hyvästi ettei jää reikiä väliin. Taikka muotin pohjalle ja reunoihin voi panna musia ja keskeltä täyttää jollakin lihamuhennoksella tai mahasyklirauhasella leikattuna palasiin ja sekotettuna jonkun kastikkeen joukkoon. Valkosta Béchamel- tai allemande-kastiketta käytetään valkeaan lihaan. Tummaan lihaan käytetään ruskeaa- tahi sienikastiketta. Päälimmäiseksi pannaan kerros muussia. Muotti asetetaan uuniin vesiastian, voideltu paperi päälle ja paistetaan 10—15 minuuttia. Jos tuntuu päältä kiinteältä on muusi valmis. Juuri ennen tarjoamista kaadetaan muussi vadille.

Butter the molds carefully. Garnish with truffels, tongue, ham or hard boiled egg having them cut in tiny slices and shapes with knife or cutter. Put the mousse into the molds carefully, pack the edges tight so as not to leave any air bubbles in. Or line the mold with mousse, fill the center with meat or sweetbreads cut in pieces and diluted with some sauce. Use white sauce, Béchamel or allemande sauce for white meat, brown or mushroom sauce for dark meat. Place a layer of mousse on top. Bake in oven in a pan of water covered with buttered paper for 10 or 15 minutes or until the surface feels firm. Unmold shortly before serving.

601. Kana-timboli. — Chicken Timbale.

Ota kanasta rintapalaset, erota nahka ja rasvapalaset pois. Raavi liha veitsellä jänteistä ja nuiji sitä morttelissa hyvästi; lisää 2 tasalaita-lusikallista voita vähitellen sekaan ja 2 munanvalkuaista. Hiero seos siivilän lävitse ja lisää 1 kupillinen vispattua kermaa vähitellen sekaan. Mausta suolalla ja pipurilla. Pane seos voideltuihin timboli-muotteihin, aseta vesiastian uuniin, voideltu paperi päälle, noin 12—15 minuutiksi.

Voin voi jättää pois jos haluaa ja kermaa panna vispaimatta vähitellen sekaan, muuten se juoksettuu.

Remove the fillets, the skin and the fat. Remove the fiber with a knife, pound well in a mortar. Add gradually 2 scant tablespoonfuls of butter and 2 whites of egg. Rub through a sieve, add slowly 1 cup of whipped cream to the paste. Season with salt and pepper. Put into buttered timbale molds, bake in oven in a pan of water covered with buttered paper for 12 or 15 minutes.

May be baked without butter. When plain cream is used for the timbales it should be added slowly, otherwise it will curdle.

602. Vasikka-timboli. — Veal Timbale.

1 pauna vasikanlihaa	1 pound veal
2 unssia voita	1¼ cups cream
2 munaa	3 tablespoons bread crumbs
1¼ kupillista kermaa	2 eggs
3 ruokalusikallista leipäjauhetta	2 ounces butter
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Lihasta erotetaan jänteet ja jauhetaan kolmeen kertaan. Tämän jalestä nuijitaan sitä hyvästi. Voi ja munanruskuaiset lisätään vähitellen lihan sekaan ja jatketaan hieromista siksi että seos on tasanen ja notkea. Leipäjauhe liotetaan maidossa ja lisätään lihan sekaan, maustetaan suolalla ja pippurilla; kovaksi vatkatut munanvalkuaiset seotetaan viimeksi joukkoon. Muotti voidellaan, koristetaan makaroonilla ja täytetään seoksella. Paistetaan uunissa veteen asetettuna, voideltu paperi päällä, noin 1 tunti. Tarjotaan tomaatti- tai ruskean kastikkeen kanssa.

Remove the fiber from meat, put the meat through the meat chopper three times, then pound well. Add gradually the butter and the yolks of egg, rub until smooth. Soak the bread crumbs in milk, mix with the meat. Last of all add the whites of egg beaten firm. Butter the molds, garnish with macaroni, fill with the mousse. Bake in oven in a pan of water covered with buttered paper for an hour. Serve with tomato or brown sauce.

603. Mahasylikirauhas-timboli. — Sweetbread Timbale.

Hiero keitetyt mahasylikirauhaset siivilän lävitse. Otetaan 1 kupillinen keitettyä mahasylikirauhasta ja ½ kupillista hienonnettua ja hakattua kananrintalihaa, johon lisätään kaksi munanvalkuaista ja hierotaan hyvästi. Viimeksi pannaan 1½ kupillista paksua kermaa vähitellen sekaan hyvästi hieroen. Voitele timbolimuotit ja täytä tällä seoksella, paista uunissa vesiastian asetettuna, voideltu paperi päällä, siksi että tuntuu kiinteältä. Tarjoa voista, jauhoista, kananliemestä ja kermasta valmistetun kastikkeen kanssa.

Voidaan valmistaa myös sienien kanssa. Otetaan 1 kupillinen mahasylikirauhasta, ½ kupillista sientä hienonnettuna, lisätään ½ kupillista leipäjauhetta liotettuna vähässä kermassa, kolme munanruskuaista, suolaa, pippuria ja vähän sipulimehua; viimeksi kolme kovaksi vatkattua munanvalkuaista. Pannaan voideltuihin muotteihin ja paistetaan vesiastian ase-

tettuna, voideltu paperi päällä, noin 30—40 minuuttia. Tarjotaan maitokastikkeen kanssa.

Rub the boiled sweetbreads through a sieve. Have 1 cup of sweetbreads and $\frac{1}{2}$ cup of chopped chicken breast added to whites of egg rubbing well. Finally add $1\frac{1}{2}$ cups of whipping cream slowly to the mixture. Stir briskly. Butter timbale molds, fill with the mousse. Bake in oven in a pan of water covered with buttered paper until firm. Serve with a sauce made of butter, flour, chicken stock and cream.

Mushrooms may be used for timbales. Have $\frac{1}{2}$ cup of chopped mushrooms to 1 cup of sweetbreads, add $\frac{1}{2}$ cup of bread crumbs soaked in cream, 3 yolks of egg, salt, pepper and some onion juice. Last of all add 3 whites of egg beaten firm. Put into buttered timbale molds and bake in oven in a pan of water covered with buttered paper for 30 or 40 minutes. Serve with milk sauce.

604. Kieli-timboli. — Tongue Timbale.

1 kupillinen jauhettua kieltä	1 cup ground tongue
$\frac{1}{2}$ kupillista vispattua kermaa	$\frac{1}{2}$ cup whipped cream
3 ruokalusikallista liotettua, tai neljä lehteä liivakkoa	3 tablespoons dissolved gelatine or 4 leaves of gelatine
1 ruokalusikallinen sitruunan-mehua	1 tablespoon lemon juice
Pippuria ja suolaa	Salt and pepper

Liivakko sulatetaan vähässä vedessä, lisätään sitruuna ja tämä kaadetaan vähitellen lihan sekaan, suolaa ja pippuria mausteeksi; viimeksi vispattu kerma. Pienet muotit valellaan hyytelöllä, koristetaan punapippurilla ja kasviksilla, täytetään tällä seoksella ja annetaan hyytyä. Tarjotaan salaatin kanssa.

Dissolve the gelatine in scanty water, add the lemon juice, pour gradually into the meat, season with salt and pepper. Add the whipped cream at the last. Moisten the timbales with liquid jelly, garnish with red pepper and vegetables, fill with the mousse. Put aside to set. Serve with salad.

605. Kinkku-timboli. — Ham Timbale.

2 kupillista hienoksi jauhettua kinkkua	2 cups ground ham
3 munaa	3 eggs
1 kupillinen maidossa liotettua leipää	1 cup bread soaked in milk
1 ruokalusikallinen sitruunan-mehua	1 tablespoon lemon juice
$\frac{1}{2}$ ruokalusikallista hienonnettua persiljaa	$\frac{1}{2}$ tablespoon chopped parsley
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Liota leipä jauhe maidossa, lisää voi ja keitä viisi minuuttia. Pane hienonnettu kinkku, persilja ja munat vispattuna sekaan, mausta suolalla ja pippurilla. Pane voideltuun muottiin ja paista uunissa vesiastian asetettuna 25 minuuttia. Tarjotaan sieni-kastikkeen kanssa.

Soak the bread crumbs in milk, add butter and cook for 5 minutes. Stir into the bread crumbs the ground ham, parsley and the beaten eggs. Season with salt and pepper. Put into buttered molds, bake in oven in a pan of water for 25 minutes. Serve with mushroom sauce.

606. Kananmaksatimboli. — Chicken Liver Timbale.

Ota 1 kupillinen keitettyä hienonnettua kananmaksaa, lisää 2 ruokalusikallista leipäjauhetta kostutettuna maidolla tai kermalla, 1 ruokalusikallinen voita, 3 munanruskuaista, suolaa, pippuria ja vähän sipulinmehua; viimeksi 3 munanvalkuaista kovaksi vatkattuna. Pane voideltuun muottiin ja paista vesiastian asetettuna, voideltu paperi päällä, noin 15 minuuttia, kunnes tuntuu kiinteälle.

Have 1 cup of cooked chopped chicken liver, add 2 tablespoons bread crumbs soaked in milk or cream, 1 tablespoon butter, 3 yolks of egg, salt, pepper and some onion juice. Last of all mix with 2 whites of egg beaten firm. Bake as directed for timbales for 15 minutes or until firm.

607. Spaghettitimboli. — Spaghetti Timbale.

Keitä suolatussa vedessä pitkiä palasia hienoja makaroonia tai spaghettia. Pane kylmään veteen, että säilyisivät eheinä. Aseta suoran vaatteen päälle jäähtymään. Voitele muotti jossa on reikä keskellä hyvästi, aseta makaroonia pitkittäin ympäri muotin. Täytä muotti keitetyllä kananlihalla tai vasikanlihalla hienonnettuna ja seotettuna maitososein kanssa. Juuri ennen kun pannaan uuniin, lisätään kolme tai neljä hyvästi vatkattua munaa. Paistetaan uunissa asetettuna vesiastian, voideltu paperi päällä, noin 30 minuuttia.

Parboil in salted water long pieces of macaroni or spaghetti. Put into cold water to keep them whole. Place on a straight cloth to cool. Butter a ring-shaped mold, line with the macaroni having the pieces lengthwise in the mold. Fill the mold with cooked chicken or veal chopped and mixed with milk sauce. Add 3 or 4 well beaten eggs shortly before putting the mold into the oven. Bake for 30 minutes as directed for timbales.

608. Makaroonitimboli farcie. — Macaroni Timbale Farce.

Pinaatti keitetään ja hienonnetaan. 1 ruokalusikallinen voita, $\frac{1}{2}$ teelusikallista sipulia keitetään, lisätään $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista jauhoja 1 ruokalusikallinen sienä hienonnettuna, $\frac{1}{2}$ kupillista lihanlientä, suolaa, muskottipähkinää ja 1 kupillinen hienonnettua pinaattia; annetaan kiehauttaa ja lisätään 1 munanruskuainen. Pienet timboli-muotit tai iso muotti voidellaan, keitetyt makaroonit katkotaan $\frac{1}{4}$ tuuman pituisiin palasiin, renkaan muotoisiksi, jolla peitetään muotin reunat. Täytä muotti pinaattiseoksella ja paista uunissa veteen asetettuna, siksi että tuntuu kiinteältä. Kaada muotista vadelille ja tarjoa tomaatti-kastikkeen kanssa.

Cook and chop spinach. Cook 1 tablespoon of butter with $\frac{1}{2}$ teaspoon onion, add $\frac{1}{2}$ tablespoon flour, 1 tablespoon chopped mushrooms, $\frac{1}{2}$ cup bouillon, salt, nutmeg and 1 cup chopped spinach; bring quickly to boiling, add 1 yolk of egg. Butter small molds or a large one, cut boiled macaroni in $\frac{1}{4}$ inch long

rings; line the mold with macaroni, fill with spinach and bake in oven in a pan of water until firm. Unmold onto a platter. Serve with tomato sauce.

609. Maissi-timboli. — Corn Timbale.

Ota 1 kupillinen tuoretta raastittua maissia tai kannusta, lisää $\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta, 2—3 vatkattua munanruskuaista, suolaa, pippuria ja vähän sokeria, 1 ruokalusikallinen sulatettua voita ja viimeksi munanvalkuaiset kovaksi vatkattuna. Paista vesiastiaan asetettuna, voideltu paperi päällä, siksi että tuntuu kiinteältä. Jos käytetään tuoretta maissia on pantava vähän maitoa tai kermaa, muuten seos on liian kovaa; siinä tapauksessa jos näyttää löysältä, lisää leipäjauhetta. Tarjotaan kupeista pois kaadettuna.

Have 1 cup of fresh grated or canned corn, add $\frac{1}{2}$ cup bread crumbs, 2 or 3 yolks of egg beaten, salt, pepper, some sugar and 1 tablespoon melted butter. At the last add the whites of egg beaten firm. Bake in a pan of water covered with buttered paper until firm. When using fresh corn dilute with milk or cream or if necessary thicken with bread crumbs. Serve unmolded.

610. Kylmä kana. — Cold Chicken.

Vatkaa kaksi munanruskuaista, lisää $\frac{1}{2}$ kupillista maitoa, 1 ruokalusikallinen liivakkoa liotettu kylmässä vedessä. Kuumenna hyvästi vispaten siksi että saottuu; ei saa kiehua. Pane 1 kupillinen kanan rintalihaa joko jauhettuna tai pieninä paloina sekaan, mausta suolalla ja pippurilla. Seota viimeksi 2 kupillista vispattua kermaa joukkoon. Aseta muottiin hyytymään ja tarjoa hedelmä-salaatin kanssa. Kerman asemasta voi käyttää majoneesi-kastiketta.

Beat 2 yolks of egg to a froth, add $\frac{1}{2}$ cup milk and 1 tablespoon gelatine dissolved in cold water. Heat, beating well until thick, not allowing to boil. Mix with 1 cup of chicken breast ground or cut in tiny pieces, season with salt and pepper. Last of all add 2 cups of whipped cream. Put into mold to set, serve with fruit salad. Instead of cream mayonnaise may be used.

611. Viheriäppippuri mahasylikirauhasen kanssa. — Green Pepper with Sweetbreads.

Valmista kastike 1 ruokalusikallisesta voita, 1 ruokalusikallisesta jauhoja ja 1 kupillisesta kananlientä. Keitä 1 mahasylikirauhanen kuten tavallisesti, palottele ja lisää kastikkeeseen. Mausta suolalla, pippurilla ja Worcestershire-kastikkeella. Pane viimeksi vähän keitettyjä ja paloteltuja sienä. Keitä viheriäppipurit äkisti rasvassa, että voi karvaan kuoren poistaa päältä. Jäähdytä ne, täytä seoksella ja pane leipäjauhetta päälle. Paista uunissa siksi että ovat päältä ruskeat.

Valmista kastike voista, jauhoista ja kananliemestä, mausta suolalla ja pippurilla, pane viimeksi yksi munanruskuainen ja kermaa.

Prepare a gravy of 1 tablespoon butter, 1 tablespoon flour and 1 cup chicken stock. Cook sweetbreads as directed, cut in pieces, add to the gravy. Season with salt, pepper and Worcestershire sauce. Last of all add boiled chopped mushrooms. Boil green pepper quickly in lard, so as to easily remove the bitter skin. Cool, fill with sweetbreads, sprinkle with bread crumbs. Bake until the surface is brown. Make the gravy of butter, flour and chicken stock, season with salt and pepper. Last of all add 1 yolk of egg and some cream.

612. Cottage-juustoa. — Cottage Cheese.

Hapantunutta kucrittua maitoa astiassa. Kaada kiehuvaa vettä varovasti ympäri reunojen siksi paljon että vesi kohoo pinnalle. Anna seisoa noin tunnin ajan. Siivilöi vaatteen lävitse ja anna vesi valua tarkasti pois. Mausta suolalla, pippurilla ja kermalla. Voi panna hienoksi hakattua viheriäpippuria sekaan jos haluaa.

Juusto tällä tavalla valmistettuna ei tule niin kovaa kun keitettynä. Jos piimä kuumennetaan kattilassa on se kuumennettava hiljallensa kiehumapisteeseen ja sitten siivilöitävä.

Have some sour skimmed milk in a bowl. Pour boiling water carefully around the edges having the water come over the top of the milk. Let stand for an hour. Strain through a cloth, drain carefully. Season with salt and pepper. Dilute with cream. May be mixed with chopped green pepper according to taste.

This way prepared cheese is softer than if prepared by boiling. If sour milk is heated in a kettle let it come slowly to boiling point and drain.

613. Juusto-pyöryjä No. 1. — Cheese Balls No. 1.

Ota 1 kupillinen jauhettua juustoa, seota siihen $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista jauhoja, suolaa, pippuria ja viimeksi munan valkuainen kovaksi vatkatuna. Keitä kuumassa rasvassa. Leipä-jauhetta voi käyttää jauhojen asemasta.

Mix 1 cup of grated cheese with $\frac{1}{2}$ tablespoon flour, salt, pepper and last of all 1 white of an egg, beaten firm. Cook in deep lard. Instead of flour bread crumbs may be used.

614. Juusto-pyöryjä No. 2. — Cheese Balls No. 2.

3 ruokalusikallista jauhoja	3 tablespoons flour
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
1½ kupillista maitoa	1½ cups milk
9 ruokalusikallista juustojauhetta	9 tablespoons grated cheese
3 eli 6 ruokalusikallista leipäjauhetta	3 or 6 tablespoons bread crumbs
3 munanruskuista	3 yolks of egg

Keitä voi ja jauhot kattilassa, pane maito ja juusto joukkoon, sekoita tasaiseksi ja anna kiehua muutamia minuuttia. Anna seoksen vähän jäähtyä ja sekoita siihen munanruskuai-

set ja leipäjauhetta tarpeen mukaan. Seoksen pitää olla niin kiinteää, että siitä voi muodostaa pieniä pyöreitä palloja, jotka sitten jauhotetaan. Keitetään joko maidossa, keitinrasvassa tai paistetaan pannussa voissa.

Cook butter and flour in a saucepan. Add milk and cheese stirring until smooth, let boil for a few minutes. Place to cool. Mix with yolks of egg and bread crumbs so as to make a batter thick enough to be formed into small balls that have to be rolled in flour. Cook in milk or lard or fry in butter.

615. Juusto-soufflé No. 1. — Cheese Soufflé.

1 suuri lusikallinen voita	1 heaping tablespoon butter
2 munanvalkuaista	3 heaping tablespoons Ame-
2 munanruskuaista	rican cheese
3 suurta lusikallista Amerikan-	2 tablespoons whipped cream
juustoa	2 yolks and 2 whites of egg
2 ruokalusikallista vispattua	Some paprika and mustard
kermaa	

Vähän paprikaa ja sinappia

Munanruskuaiset ja voi sekoitetaan tulella kunnes sake-
nee; lisätään juusto ja mausteet. Viimeksi valkuaiset kovaksi
vatkattuna.

Stir the yolks of egg with the butter on the fire until thick,
add cheese and spices. Last of all mix with the whites beaten
stiff.

616. Juusto-soufflé No. 2. — Cheese Soufflé No. 2.

1 kupillinen paksua maito-	1 cup thick milk sauce
soosia	1 cup grated American cheese
1 kupillinen raastittua Ameri-	3 eggs
kan-juustoa	Salt and pepper
3 munaa	

Suolaa ja pippuria

Maitosoosi ja juusto sekoitetaan hyvästi vähitellen lisätään
munanruskuaiset, pippuri ja suola; valkuaiset kovaksi vispat-
tuna pannaan viimeksi sekaan. Pienet muotit voidellaan, täy-
tetään tällä seoksella ja paistetaan uunissa veteen asetettuina
15 minuuttia. Voi paistaa isossa muotissakin. Tarjotaan sa-
massa astiassa.

Puff paste-taikinasta tehdyt korit voi myöskin täyttää sa-
malla seoksella, laittaa sangat päälle samasta taikinasta ja
tarjota väliruokana.

Stir the cheese into the milk sauce, add gradually the yolks
of egg, salt and pepper. At the last mix with the whites of egg
beaten to a firm froth. Butter individual molds, fill with the
mixture. Bake in oven in a pan of water for 15 minutes. May
be baked in a large mold also. Serve in the mold.

Baskets with handles made of puff paste may be filled with
the same mixture. Serve as an entrée.

617. Juustoa crackersien päällä. — Cheese Crackers.

Seota jauhettuun juustoon vähän kermaa, että se kostuu, suolaa ja pippuria. Levitä voideltujen crackersien päälle ja pistä uuniin siksi että juusto vähän sulaa. Vähän sinappia ja sitruunanmehua voi panna sekaan jos haluaa.

Kerma-juustoon seotetaan suolaa, hienoksi hakattua pimentoa ja vähän kermaa, hierotaan hyvästi, levitetään crackersien päälle ja tarjotaan. Voi muodostaa pyöreitä palloja ja tarjota salaatin kanssa. Viikunan, taatelin ja luumujen puoliskot voi täyttää samalla seoksella. Niitä keitetään vähän, halastaan puoliskoihin ja kivet otetaan kauniisti pois.

Moisten grated cheese with some cream, add salt and pepper. Spread on buttered crackers. Heat in oven until the cheese melts a little. May be mixed with some mustard and lemon juice if preferred.

Cream cheese may be mixed with salt, finely chopped pimento and some cream. Rub well, spread on the crackers; serve.

May be formed into small balls and served with salad. Figs, dates and plums may be filled with the mixture, being first par-boiled, cut in halves and stoned.

618. Kananmaksaa omenien kanssa. — Chicken Liver with Apples.

Omenat kuoritaan, leikataan pitkittäin kuuteen osaan, keitetään voissa ja vähässä sokerissa siksi että pehmiävät. Maksat paistetaan voissa, ripotetaan suolaa ja pippuria päälle, lisätään vähän lihanlientä ja annetaan kiehahtaa. Omenat asetetaan vadille ja maksat omenien päälle. Paahdettuja leipäkolmioita asetetaan vadin ympäri. Tarjotaan hedelmäkastikkeen kanssa.

Pare apples, cut lengthwise in six, cook in butter and sugar until tender. Fry chicken livers in butter, sprinkle with salt and pepper, add some bouillon and let come to boil. Arrange the apples on a serving dish, place the livers on top. Line the dish around with toast points. Serve with fruit sauce.

619. Kananmaksaa muusin kanssa. — Chicken Liver with Mousse.

Maksat paistetaan pannussa voissa. Asetetaan tomaatti-viipaleiden päälle, joihin ensin on ripotettu suolaa ja pippuria. Päällystetään kanamuusilla. Pidetään uunissa, voideltu paperi päällä, 10—12 minuuttia. Tarjotaan truffeli-kastikkeen kanssa.

Fry the livers with butter, place on slices of tomato sprinkled with salt and pepper. Cover with chicken mousse. Bake in oven covered with buttered paper for 10—12 minutes. Serve with truffel sauce.

620. Lampaan kieli. — Lamb's Tongue.

Lampaan kieli keitetään pehmeäksi mausteiden kanssa. Kun ovat jäähtyneet, valellaan kastikkeella, koristetaan päältä munanvalkuaisella.

Kastike: 4 munanruskuaista vatkataan, lisätään $\frac{1}{2}$ teelusikallista sinappia; $\frac{1}{4}$ teelusikallista suolaa, pippuria, $\frac{1}{4}$ kupillista voita, 2 ruokalusikallista sitruunanmehua; vatkataan tullella kunnes saottuu, ohennetaan kermalla. Jos haluaa kastikkeen ruskeaksi voi panna soijaa sekaan.

Cook the tongue with seasonings until tender. When cool, cover with a sauce, garnish with hard boiled egg.

Sauce: Mix 4 beaten yolks of egg with $\frac{1}{2}$ teaspoon mustard, $\frac{1}{4}$ teaspoon salt and pepper, $\frac{1}{4}$ cup butter, 2 tablespoons lemon juice. Stir on the fire until it becomes thick. Dilute with cream. Add some soya if brown sauce is preferred.

621. Kieltä mahasykirauhasen kanssa. — Tongue with Sweetbreads.

Pienet muotit voidellaan, reunat peitetään ohuilla kieli-viipaleilla, täytetään pienillä paistetuilla mahasykirauhas-palasilla jotka kiinnitetään kieleen munanvalkuaisella, paistetaan uunissa, asetettuna vesiastiaan, voideltu paperi päällä. Tarjotaan pinaattipohjan päällä truffeli-kastikkeen kanssa.

Butter individual molds, line the edges with thin slices of tongue; fill the molds with small pieces of fried sweetbreads. Fasten the tongue and the sweetbread together with white of egg. Bake in oven as directed for timbales. Serve on a foundation of spinach with truffel sauce.

622. Kieli palkopapujen kanssa. — Tongue with String Beans.

Kylmästä kielestä leikataan viipaleita, niiden päälle asetetaan muutamia keitettyjä palkopapuja, kääritään rullaksi ja reunat kiinnitetään munanruskuaisella. Pannaan vadille uuniin kannen alle, siksi että kuumenevat. Siilatusta tomaatin-liemestä ja cornstarch-jauhoista valmistetaan kastike jolla valellaan kääryleet. Hollannin-kastike kaadetaan vadille ja kääryleet asetetaan päälle.

Cut cold tongue in slices. Place a few boiled string beans on top, roll together and fasten the edges with yolk of egg. Place on a platter, cover, heat in oven. Make a sauce of strained tomato and cornstarch to baste the rolls with. Serve with Hollandaise sauce, having the sauce poured on a platter and the rolls placed on the sauce.

623. Vasikan kieli à la Parisienne. — Calf's Tongue à la Parisienne.

Vasikan kieli keitetään ja leikataan ohuiksi viipaleiksi kuumana. Laitetaan pohja joko raa'ista tomaateista, paahdetusta leivästä tai hominista, jotka ladotaan ympyrään vadille. Niiden päälle pannaan kieliviipaleet, sekä joka viipaleen päälle keltajuurikkaasta valmistettu kuppi, joka on täytetty keitetyllä korintilla. Aseta persiljanoksa keskelle ja kaada Hollannin-soosi, jossa on korinttia seassa, ympärille.

Cook calf's tongue and cut in thin slices, while hot. Make a foundation of fresh tomatoes, toast or of hominy having them in a ring on the platter. Place a slice of tongue on each and on top have a cup made of carrots filled with cooked currants. Place a sprig of parsley in the center of the ring and pour Hollandaise sauce mixed with currants around on the platter.

624. Kuningas kana. — Royal Chicken.

1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
1 ruokalusikallinen hienonnettua sipulia	1 tablespoon chopped onion
Paistetun tai keitetyn kanan rintapalaset paloteltuna	Fillets of roast or boiled chicken
$\frac{1}{2}$ kupillista tomaattia	$\frac{1}{2}$ cup tomato
1 ruokalusikallinen hienonnettua sientä	1 tablespoon chopped mushrooms
2 ruokalusikallista sienilientä	2 tablespoons liquor of mushrooms
$\frac{1}{4}$ kupillista Sherry-viiniä tai sitruunanmehua	$\frac{1}{4}$ cup Sherry wine or lemon juice
Vähän pippuria ja suolaa	Some pepper and salt
$\frac{1}{2}$ teelusikallista hienonnettua viheriä pippuria	$\frac{1}{2}$ teaspoon chopped green pepper
Vähän hienonnettua truffelia	Some chopped truffles
$\frac{1}{2}$ teelusikallista liha-extractia	$\frac{1}{2}$ teaspoon meat extract
Muutamia scallopsia	A few scallops

Voi ja sipuli keitetään muutama minuutti; lisätään kuu-tioiksi paloitteltua kananlihaa, tomaatti ja sienet ja annetaan kie-hua 10 minuuttia, jonka jälkeen pannaan scallopsit, sitruuna ja mausteet; annetaan kiehahtaa. Tarjotaan kalan asemasta välirookana. Papuja ja parsan päitä voi käyttää seassa jos haluaa. Tomaatin asemasta voi käyttää lihanlientä, saattaa voilla ja jauhoilla ja viimeksi panna 2 munanruskuaista vispat-tuna kerman kanssa sekaan; kuumenna vaan ei saa kiehua.

Cook the onion in butter for a few minutes, add the chicken cut in cubes, tomato and mushrooms, let boil for 10 minutes. Mix with the scallops, lemon juice and spices; bring to boiling. Serve as an entrée or as a substitute for fish. May be mixed with peas and asparagus tips if desired. Instead of tomato, meat stock may be used. Thicken with butter and flour, add 2 yolks of egg diluted with cream. Heat, but do not boil.

625. Pattyjä. — Patties.

Valmista voitaikinasta (puff paste) kuoriaisia (patty shells); täytä ne kastikkeen kera valmistetuilla oistereilla, hummereilla, kalalla tai lihalla palasiksi leikeltynä.

Make patty shells of puff paste. Fill with creamed oysters, lobsters, fish or meat.

626. Timboli-kuppeja. — Timbale Cups.

Seota 1 kupillinen jauhoja, $\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa, 1 tee-lusikallinen sokeria. Vispaa 1 muna, lisää $\frac{1}{2}$ kupillista maitoa ja kaada jauhojen sekaan hyvästi vispaten; pane 1 ruokalusi-kallinen sulatettua voita tai olivi-öljyä viimeksi. Kuumenna

timboli-rauta rasvassa. Kasta rauta taikinaan, jättäen vähän yläreunaa paljaaksi, ja pistä rauta kuumaan rasvaan ja paista siksi että taikina on ruskea ja irtaantuu helposti. Jos ne eivät näytä mureilta on taikina liian kovaa ja on silloin lisättävä vähän maitoa.

Kupit voi täyttää kaikenlaisilla lihasta ja kalasta, kastikkeen kanssa valmistetuilla ruuilla.

Mix 1 cup of flour with 2 teaspoons salt and 1 teaspoon sugar. Beat 1 egg, dilute with $\frac{1}{2}$ cup milk, add to the flour beating well. Last of all stir 1 tablespoon of melted butter or olive oil into the batter. Heat a timbale iron in lard, dip into the batter leaving the upper edge out. Stick into the boiling lard. Cook until brown and it loosens easy. Add some milk if the batter is too thick or if the cups are tough.

Fill the cups with creamed fish or meat of various kind.

627. Kinkku-muussi. — Ham Mousse.

$\frac{1}{2}$ paunaa kinkkua	$\frac{1}{2}$ pound ham
$\frac{1}{2}$ paunaa kananrintalihaa	$\frac{1}{2}$ pound chicken breast
2 munanvalkuaisista	2 egg whites
$\frac{1}{2}$ pintia kermaa	$\frac{1}{2}$ pint cream

Kinkku jauhetaan kananlihan kanssa moneen kertaan, lisätään munanvalkuaiset ja nuijitaan hyvästi, puserretaan siivilän läpi; lisätään vähitellen kylmää kermaa noin $\frac{1}{2}$ pintia, tai kunnes seos on tarpeeksi löysää. Tämän voi koetella, pistämällä lusikalla pienen möykyn seosta kiehuvaan suolattuun veteen. Jos seos on paksua voi lisätä vähän kermaa, jos se on liian löysää voi sitä sitoa munan valkuaisella.

Force the ham with the chicken breast through the meat chopper several times. Add the whites of egg, pound well, press through a sieve. Dilute gradually with $\frac{1}{2}$ pint of cream or until soft enough. This can be tested by dropping $\frac{1}{2}$ spoonful of the mixture into boiling salted water. If too thick, dilute with cream or if too soft add a white of an egg.

628. Kana-muussi. — Chicken Mousse.

$\frac{1}{2}$ paunaa kanan rintalihaa	$\frac{1}{2}$ pound chicken breast
2 munanvalkuaisista	2 whites of egg
$1\frac{1}{2}$ kupillista kermaa	$1\frac{1}{2}$ cups cream
Suolaa ja pippuria	Salt and pepper

Liha raavitaan jänteistä puhtaaksi, nuijitaan, lisätään munanvalkuaiset vähittäin ja nuijitaan vielä; hierotaan siivilän läpi ja lisätään kylmää kermaa vähitellen. Paistetaan uunissa vesiaastian asetettuna voideltu paperi päällä, tai käytetään täytteenä erilaisille kasveille.

Remove all the fiber, pound, add gradually the whites of egg, continue to pound. Force through a sieve, add slowly cream to it. Bake in oven in a pan of water covered with buttered paper. Or use as a stuffing for different kinds of vegetables.

629. Täytettyjä tomaattia. — Stuffed Tomatoes.

Tomaatit kuoritaan ja koverretaan, täytetään kana-muussilla. Koristetaan päältä hienolla persiljalla ja tryffelillä.

Skin the tomato, scoop the inside, stuff with chicken mousse. Garnish the top with chopped parsley and truffles.

630. Sardiini-muussi. — Sardine Mousse.

$\frac{1}{2}$ kupillista sardiinia	$\frac{1}{2}$ cup sardines
$\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta	$\frac{1}{2}$ cup bread crumbs
$1\frac{1}{2}$ teelusikallista anchovy-pastea	$1\frac{1}{2}$ teaspoons anchovy paste
1 munanruskuainen	1 yolk of egg
2 munanvalkuaista	2 whites of egg

Leipäjauhe liotetaan maidossa, lisätään hienonnettu sardiini, anchovy-paste ja munanruskuainen; viimeksi valkuaiset. Pienet kalamuotit koristetaan kovaksi keitetyllä munanvalkuaisella ja persiljalla, täytetään sardiiniseoksella ja pannaan uuniin vesiastian siksi että kovettuvat. Tarjotaan paahdettujen leipien päällä, anchovy-kastikkeen kanssa.

Soak the bread crumbs in milk, add the sardine chopped fine, anchovy paste and the yolks of egg. At the last mix with the whites of eggs. Garnish individual fish molds with hard boiled white of an egg and parsley, fill with sardine mousse. Bake in oven in a pan of water until firm. Serve on toast with anchovy sauce.

SALAAATTEJA JA KASTIKKEITA. — SALADS AND DRESSINGS.

631. Majoneesikastike No. 1. — Mayonnaise Dressing No. 1.

1 munanruskuainen	1 egg yolk
$\frac{3}{8}$ kupillista salaattiöljyä	$\frac{3}{8}$ cup of salad oil
1 ruokalusikallinen sitruunan-mehua	1 tablespoon lemon juice
$\frac{1}{2}$ ruokalusikallista Tarragon-etikkaa	$\frac{1}{2}$ tablespoon Tarragon vinegar
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
$\frac{1}{2}$ teelusikallista kuivaa sinappia	$\frac{1}{2}$ teaspoon mustard powder
Vähän cayenne-pippuria	Some cayenne

Pane sinappi astiaan seota munanruskuainen sekaan, lisää hyvin vähitellen öljyä ensiksi. Kun on alkanut saottua, pane vähän sitruunanmehua ja etikkaa sekaan. Viimeksi mausta suolalla ja pippurilla. Jos juoksettuu ota yksi munanruskuainen ja seota tähän vähitellen juoksettunut majoneesikastike.

Majoneesikastike saadaan valkoiseksi lisäämällä juuri ennen tarjoamista $\frac{1}{2}$ kupillista hyväksi vatkattua kermaa.

Viheriäiseksi voi värjätä vihreiden lehtien mehulla. Pane mortteliin pinaatinlehtiä, persiljaa ja vesikrassia ja vähän sitruunan mehua, puserretaan ja mehua pannaan majoneesin sekaan.

Punaseksi voi värjätä hyvästi siilatulla tomaattipureella.

Mix in a bowl the mustard with the yolk, add gradually the oil, at first drop by drop. When it begins to thicken, add lemon juice and vinegar. Season with salt and pepper. If the dressing curdles, add it slowly to an egg yolk.

White mayonnaise dressing may be made by adding to the dressing $\frac{1}{2}$ cup of whipped cream shortly before serving.

Green mayonnaise: Pound in a mortar spinach leaves, parsley, watercress and a slice of lemon. Extract the juice, add to the dressing.

Red mayonnaise may be made by adding strained tomato purée.

632. Majoneesikastike No. 2. — Mayonnaise Dressing No. 2.

Hiero 1 keitetyn munanruskuainen hyvästi, lisää 1 teelusikallinen suolaa, $\frac{1}{2}$ teelusikallista sinappia ja vähän sokeria. Pane joukkoon 1 raaka munanruskuainen, seota hyvästi. Kaada vähitellen salaattiöljyä sekaan, aluksi tipottain hyvästi seottaen, noin $1\frac{1}{2}$ kupillista, sitten 4 ruokalusikallista sitruunan mehua eli maun mukaan. Tarjottaessa lisätään vispattua kermaa.

Rub well the yolk of a hard cooked egg, add 1 teaspoon salt, $\frac{1}{2}$ teaspoon mustard and a dash of sugar. Mix with 1 raw egg yolk and stir well. Pour gradually into the mixture $1\frac{1}{2}$ cups of salad oil, drop by drop at first, stir thoroughly, add 4 tablespoons of lemon juice. Mix with whipped cream when served.

633. Keitettyä majoneesikastiketta. — Boiled Mayonnaise Dressing.

3 munanruskuaista	3 egg yolks
2 ruokalusikallista etikkaa	2 tablespoons vinegar
2 ruokalusikallista sitruunanmehua	2 tablespoons lemon juice
3 ruokalusikallista salaattiöljyä tai voita	2 tablespoons salad oil or butter
$\frac{1}{2}$ teelusikallista sinappia	$\frac{1}{2}$ teaspoon mustard
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
Vähän pippuria ja sokeria	Some pepper and sugar

Pane mausteet pieneen kattilaan, seota munanruskuaiset, etikka ja sitruunanmehu sekaan. Vispilöitse kiehuvaan vesiastian asetettuna siksi että saottuu. Ota tulelta, lisää öljy tai voi sekaan ja seota hyvästi. Ennen tarjoamista ohenna kermalla tai sitruunanmehulla.

Säästettäessä munia voi käyttää 1 teelusikallinen jauhoja, joka seotetaan voin kanssa. Pannaan kiehumään mausteiden, etikan ja sitruunan kanssa. Otetaan tulelta, lisätään 1 munanruskuainen. Juuri ennen tarjoamista ohennetaan kermalla tai sitruunanmehulla.

Put spices into a small double boiler, mix in the yolks, vinegar and lemon juice. Cook stirring well until thick. Remove from the fire, add the oil or butter, stirring thoroughly. Dilute with cream or lemon juice before serving.

Instead of egg yolks 1 teaspoon of flour mixed with butter may be used. Cook with spices, vinegar and lemon juice. Remove from the fire, add the yolk of an egg. Before serving dilute with cream or lemon juice.

634. Ranskalainen salaattikastike. — French Dressing.

3 ruokalusikallista salaatti-öljyä	3 tablespoons salad oil
1 ruokalusikallinen etikkaa	1 tablespoon vinegar
$\frac{1}{2}$ ruokalusikallista sitruunanmehua	$\frac{1}{2}$ tablespoon lemon juice
$\frac{1}{4}$ teelusikallista pippuria	$\frac{1}{4}$ teaspoon pepper
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt

Seota vähän suolaa ja pippuria öljyyn, kaada öljy vähitellen etikan sekaan.

Jos käyttää ainoastaan sitruunanmehua ilman etikkaa on sitä otettava 2 ruokalusikallista.

Voi maustaa sipulinmehulla tai hienonnetulla Roquefordjuustolla.

Mix the oil with salt and pepper, add gradually the oil to the vinegar.

The dressing may be made without vinegar by using 2 tablespoons of lemon juice.

Onion juice or grated Roqueford cheese may be added to the dressing.

635. Thousand Island-kastike No. 1. — Thousand Island Dressing No. 1.

1 kupillinen majoneesi-kastiketta	1 cup mayonnaise
$\frac{2}{3}$ kupillista vispattua kermaa	$\frac{2}{3}$ cup whipped cream
1 ruokalusikallinen catsupia	1 tablespoon catsup
1 ruokalusikallinen Chili-soosia	1 tablespoon Chili sauce
1 teelusikallinen Worcestershire-soosia	1 teaspoon Worcestershire sauce
1 eli 2 ruokalusikallista viheriä pippuria hienonnettuna	1 or 2 tablespoons chopped green peppers
2 ruokalusikallista ruohosipulia	2 tablespoons chopped pimento
2 ruokalusikallista (pimento) hienonnettuna	2 tablespoons chives
1 teelusikallinen raastittua sipulinmehua	1 teaspoon onion juice
Suolaa ja paprikaa	Salt and paprika

Kerää kaikki mausteet kuppiin, seota hyvästi majoneesikastikkeen sekaan ja viimeksi vispattu kerma hiljallensa. Hienonnettua kovaksi keitettyä munaa voi panna sekaan jos haluaa. Jos on liian kovaa voi ohentaa sitruunanmehulla.

Put all the ingredients into a bowl, add the mayonnaise stirring well, last mix slowly with the whipped cream. Add a hard boiled chopped egg, if preferred. Dilute with lemon juice, if necessary.

636. Thousand Island-kastike No. 2. — Thousand Island Dressing No. 2.

Hiero keitetyn munanruskuainen, lisää 1 raaka ruskuainen ja seota hyvästi; pane hiljallensa sekaan $1\frac{1}{4}$ kupillista oliviöljyä, 3 ruokalusikallista sitruunanmehua, 2 ruokalusikallista hienonnettua ruohosipulia, 1 pimento, 1 teelusikallinen Worcestershire-soosia, 3 ruokalusikallista hienonnettua olivia. Ennen tarjolle viemistä, lisää 1 kupillinen vispattua kermaa.

Rub well the yolk of a hard boiled egg, add 1 raw yolk, stir well. Pour slowly $1\frac{1}{4}$ cups salad oil into the yolks, add 3 tablespoons lemon juice, 2 tablespoons chopped chives, 2 tablespoons pimento, 1 teaspoon Worcestershire sauce and 3 tablespoons chopped olives. Add 1 cup of whipped cream before using.

637. Kermasalaatin kastike No. 1. — Cream Salad Dressing No. 2.

$\frac{1}{2}$ teelusikallista sinappia	$\frac{1}{2}$ teaspoon mustard
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
1 teelusikallinen sokeria	1 teaspoon sugar
2 munaa	2 eggs
1 kupillinen kermaa tai maitoa	1 cup cream or milk
1 sitruunan mehu	Juice of 1 lemon
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
Pippuria	Pepper

Seota kaikki kuivat ainekset, lisää munat vatkatuna, sitruunanmehu ja kerma. Vatkaa kattilassa kiehuvaan vesiastian asetettuna kunnes saottuu. Ota tulelta, lisää voi ja seota hyvästi. Pane jäähtymään.

Mix together all the dry ingredients, add the beaten eggs, lemon juice and cream. Beat in a double boiler until thick. Remove from the fire, add butter, beat well. Let cool.

638. — Kermasalaatin kastike No. 2. — Cream Salad Dressing No. 2.

2 munanruskuaista (keitettyä)	2 egg yolks (boiled)
$\frac{1}{2}$ teelusikallista sinappia (valmistettua)	$\frac{1}{2}$ teaspoon mustard (prepared)
1 ruokalusikallinen etikkaa	1 tablespoon vinegar
2 ruokalusikallista sitruunanmehua	2 tablespoons lemon juice
1 kupillinen kermaa	1 cup cream
Vähän suolaa, pippuria ja sokeria	Salt, pepper and sugar

Hienonnetut munanruskuaiset hierotaan hyvästi sinapin ja mausteiden kanssa, lisätään etikka ja sitruuna vähitellen ja hierotaan että tulee tasanen seos. Kerma pannaan vähitellen sekaan viimeksi.

Ilman munia, seotetaan $\frac{1}{2}$ kupillista öljyä, vähän vajaa $\frac{1}{2}$ kupillista sitruunanmehua, suolaa ja sokeria maun mukaan. Viimeksi 1 kupillinen kermaa.

Rub well the chopped yolks with mustard and seasonings. Add slowly vinegar and lemon juice, rub until a smooth paste. Last of all add gradually the whipped cream.

Or mix $\frac{1}{2}$ cup of oil with scant $\frac{1}{2}$ cupful of lemon juice; add salt and sugar, according to taste. Mix last with 1 cup of cream.

639. Salatin kastike. — Salad Dressing.

Salaatin kastikkeena voi käyttää sitruunan ja appelsiinin mehua yksinään, tai seotettuna vähän oliiviöljyä ja sokeria sekaan.

Sitruunanmehun, johon on seotettu öljyä, voi maustaa sipulinmehulla, suolalla ja hienoksi hakatulla persiljalla.

Keitettyyn munanruskuaiseen, joka ensin hierotaan hyvästi, seotetaan yhden sitruunanmehu vähitellen, maustetaan sokerilla, suolalla ja vähällä pippurilla. Viimeksi pannaan $\frac{2}{3}$ kupillista kermaa sekaan. Voi käyttää hapantakin kermaa.

Juustoa voi käyttää seassa. Roqueford-juusto on parasta. Hienonnettuun juustoon seotetaan sitruunanmehu, sekä mausteet. Viimeksi kerma.

Lemon and orange juice may be used with salad plain or mixed with olive oil and some sugar.

Lemon juice mixed with oil may be seasoned with salt and flavored with onion juice and minced parsley.

Rub well the cooked yolk of an egg, add gradually the juice of a lemon, season with salt, pepper and sugar. Last of all mix with $\frac{3}{4}$ cup of cream. Sour cream may be used.

Grated cheese may be used in salad dressing. Roqueford is the best. Mix the grated cheese with lemon juice and seasonings. Last of all add cream.

640. Hedelmäsalaattia. — Fruit Salad.

Hedelmiä käytetään joko yksinään tai yhdistettynä useampia lajeja yhdessä.

Sama määrä kutakin: 1 kupillinen valkosia viinirypäleitä, halastuja ja siemenettömiä, 1 kupillinen paloteltuja persikoita, 1 kupillinen paloteltuja ananaksia.

Melonit, viinimarjat, persikat, bananit, mansikat, ananakset, kirsikat ja viikunat ovat maukas sekoitus.

Appelsiinit, bananat, viinimarjat ja saksanpähkinät (walnuts) sopivat yhteen.

Appelsiini, grapefruit ja selleri, sama määrä kutakin paloteltuna sopii yhdistää.

Ananasta, selleriä ja omenaa yhdessä käyttäen otetaan 2 kupillista omenaa, 1 kupillinen selleriä ja 1 kupillinen ananasta. Tai voidaan kuoria ananas, leikata viipaleisiin, ottaa keskiosa kaunisti pois että muodostuu rengas. Aseta rengas salaatinlehden päälle ja pane sisälle ranskalaisella kastikkeella valettu salaatti. Päällystä kermansekaisella majoneesikastikkeella. Pähkinöitä hienonnettuna voi ripottaa päälle.

Grapefruit, 2 appelsiinia, 2 banaania, 1 kupillinen viinirypäleitä, (siemenettömiä puolikkaita) seotetaan. Tarjotaan kermansekaisen kastikkeen kanssa, appelsiinin tai grapefruit kuorien puoliskoissa.

Grapefruit, omenia, banaania, selleriä, viikunoita ja taateleita paloteltuna ja seotettuna majoneesikastikkeen kanssa, johon on seotettu vispattua kermaa.

All kinds of fruit plain or mixed may be used for salad.

Have 1 cup of each: white grapes split and seeded, peaches and pineapples cut in cubes.

Cantaloupes, grapes, peaches, bananas, strawberries, pineapples, cherries and figs mixed make a delicious salad.

Oranges, bananas, grapes and walnuts may be mixed together.

Equal parts of oranges, grape fruit and celery mixed make a nice salad.

Pineapple, celery and apples: Take 2 cups apple, 1 cup celery and 1 cup pineapple.

Or pile slices of pineapple on lettuce leaves, fill the center with fruit moistened with French dressing. Cover the whole with mayonnaise mixed with cream. Sprinkle with chopped walnuts.

Mix together 1 grapefruit, 2 oranges, 1 cup grapes split and seeded and 2 bananas; mix with cream dressing. Serve in cups made of orange peels.

Grapefruit, apples, bananas, celery, figs and dates cut in pieces make a nice fruit salad. Serve in mayonnaise mixed with cream.

641. Cantaloupe-salaatti. — Cantaloupe Salad.

Meloni leikataan pieniin osiin, siemenet ja kuoret poistetaan, palotellaan. Tarjotaan salaatinlehtien päällä majoneesikastikkeen kanssa, seotettuna kermalla.

Cut the melon in small parts, remove the seeds and the peels, cut in pieces. Serve on a bed of lettuce mixed in mayonnaise diluted with cream.

642. Persikkasalaatti. — Peach Salad.

Kuori ja halkase kypsiä persikoita, muodosta pieni syvenys, jonka täytät hienonnetuilla viikunoilla ja taateleilla. Päälystä majoneesikastikkeella. Tarjoa salaatinlehtien päällä.

Persikoita voi täyttää marjoilla, kuten vadelmilla ja päälystää vispatulla kermalla.

Kermajuustosta voi tehdä pieniä palloja, täyttää niillä persikan puoliskot, hienonnettuja pähkinöitä ripotetaan päälle.

Peel and split ripe peaches, fill the cavity in the center with chopped figs and dates, coat with mayonnaise. Serve on a bed of lettuce.

Peaches may be filled with raspberries and covered with whipped cream.

Form tiny balls of cream cheese, fill the cavity in peaches with the cheese balls, add a sprinkling of chopped nuts.

643. Päärynäsalaatti. — Pear Salad.

Palottele 2 päärynää ja kastele sitruunanmehulla, että ne säilyttävät värinsä. Ota sama määrä paloteltua kurkkua ja meloonia. Kastele ranskalaisella kastikkeella. Tarjoa salaatinlehtien päällä, koristeltuna, pitkiksi leikatuilla keitetyillä palkopavuilla (string beans) tai parsan päällä.

Cut in pieces 2 pears, moisten with lemon juice, add equal parts of cucumber and melon. Mix with French dressing. Serve on lettuce leaves garnished with string beans or asparagus tips.

644. Bananasalaattia. — Banana Salad.

Bananit kuoritaan, leikataan pitkittäin ja sitten palotellaan; kastellaan sitruunanmehulla että säilyttävät värinsä. Voi

yhdistää viinirypäleiden kanssa puoliskoiksi leikattuna. Seotettuna majoneesikastikkeella, jossa on runsaasti vispattua kermaa.

Banaania, appelsiinia ja omenia yhdistetään: 2 banaania, 2 appelsiiniä ja 2 omenaa, sekoitetaan kermansekaisen majoneesikastikkeen kanssa. Koristetaan pähkinöillä.

Peel the bananas, cut in cubes, moisten with lemon juice to keep their color. May be mixed with grapes. Serve in mayonnaise mixed with plenty of whipped cream.

Or mix the bananas with oranges and apples equal parts of each. Add mayonnaise diluted with cream. Sprinkle with nuts.

645. Munasalaatti. — Egg Salad.

Pese salaatinlehdet ja kuivaa, asettele vadille, kauniimmat sisälehdet keskelle astiaa, ulkolehdet reunoille. Asettele sievästi kovaksi keitettyjä munia leikattuna pitkittäin salaatinlehtien päälle. Tarjotaan ranskalaisen kastikkeen kanssa. Keitettyjä perunoita kauniisti paloteltuna voi käyttää munien kanssa.

Munat voi leikata viipaleisiin, päällystää hienonnetulla juustolla. Asettele sievästi salaatinlehtien päälle, ripottele hienonnettua pickelsiä päälle ja korista tomaatilla ja majoneesikastikkeella.

Munat leikataan viipaleisiin, ruskuainen erotetaan varovasti ja valkuaisrenkaat asetetaan sievästi salaatinlehtien päälle. Ruskuaisiin seotetaan vähän hienonnettua paistettua kananmaksaa, vähän sipulinmehua, suolaa ja pippuria; hiero seos hyvästi, aseta valkuaisrenkaiden sisälle. Korista hienonnetulla picklesillä, tomaatilla ja majoneesikastikkeella.

Ilman lihaa voi seottaa ruskuaisten sekaan muutaman pisanan sitruunanmehua ja oliivi-öljyä. Voi muodostaa pieniksi palloiksi ja asettaa valkuaisten sisälle jos haluaa.

Wash the lettuce and wipe. Arrange on a platter, place hard cooked eggs split lengthwise on the lettuce. Pour French dressing over. Boiled potatoes cut in nice pieces may be used in egg salad.

Or cut the eggs in slices, sprinkle thickly with grated cheese. Arrange on lettuce leaves, add a sprinkling of chopped pickels, garnish with tomato and mayonnaise.

Or cut the eggs in slices, remove carefully the yolks and place the rings of whites on lettuce leaves. Mix the yolks with fried chopped chicken liver, some onion juice, salt and pepper, rub the mixture well. Place into the rings of whites. Garnish with chopped pickels, tomato and mayonnaise.

Or mix the yolks with a few drops of lemon juice and olive oil. Form into tiny balls and place inside of the rings of whites, if preferred.

646. Vihreäsalaatti. — Lettuce Salad.

Käytä vaaleata hyvää salaattia, joka on haurasta. Anna seisoa vähän aikaa kylmässä vedessä. Irroita lehdet varsista

ja huuhto ne nopeasti yksitellen kylmässä vedessä. Pane ne puhtaalle pyyhkeelle ja anna veden valua pois. Asettele salaatin lehdet vadille ympyrään, sisälehdet keskelle; kaada ranskalainen kastike päälle. Ripottele hienonnettua persiljaa päälle.

Osan lehdistä voi hienontaa; kastella ranskalaisella kastikkeella, seottaa kermansekaaisella majoneesikastikkeella. Tarjotaan salaatinlehtien keskellä.

Use light colored fresh crisp lettuce. Let stand in cold water for awhile. Remove the leaves from the stalks, wash quickly one by one in cold water. Place on a clean towel so the water may drip from the leaves. Arrange the lettuce in a circle into a salad bowl, having the hearts in the center. Pour French dressing on, sprinkle with minced parsley.

A part of the leaves may be chopped. Moisten with French dressing, mix in mayonnaise diluted with cream. Place in the center of the bed of lettuce.

647. Vesiruohosalaatti. — Watercress Salad.

Pestään ja annetaan valua. Seotetaan hyvästi ranskalaisella kastikkeella. Tarjotaan salaatin lehtien päällä, koristetuna hedelmillä, kuten appelsiinin palasilla, päärynöillä y. m.

Kaalia, viheriäpippuria ja sipulia seotettuna ranskalaisella kastikkeella saadaan salaatti väkevämmäksi.

Wash and drain the watercress. Mix with plenty of French dressing. Serve on a bed of lettuce garnished with fruit such as oranges cut in pieces, pears, etc.

May be mixed with cabbage, green pepper and onion, according to taste.

648. Kukkakaalisalaatti. — Cauliflower Salad.

Kaali keitetään suolatussa vedessä pehmeäksi. Asetetaan joko kokonaiseen muotoon vadille salaatinlehtiä ympärille, tai eri osiin salaatinlehtien päälle. Majoneesikastike kaadetaan ylitse. Koristetaan kovaksi keitetyillä munilla, hienolla persiljalla ja olivilla. Brysselinkaali valmistetaan samalla tavalla.

Cook the cauliflower in salted water until tender. Place whole or in parts on a bed of lettuce. Cover with mayonnaise. Garnish with hard cooked eggs, minced parsley and olives. Brussels sprout salad may be made in the same way.

649. Parsasalaatti. — Asparagus Salad.

Parsa kokonaan tai päät keitetään suolatussa vedessä pehmeäksi. Asetetaan vadille salaatinlehtien päälle. Majoneesikastike kaadetaan ylitse. Kovaksi keitettyjä munia voi käyttää seassa.

Cook the asparagus tips in salted water until tender. Arrange on a platter on a bed of lettuce. Pour mayonnaise over. Hard cooked eggs may be used in asparagus salad.

650. Artisokkasalaatti. — Artichoke Salad.

Keitä artisokat suolatussa vedessä, siksi että lehdet helposti irtaantuvat; anna jäähtyä. Tarjoa joko ranskalaisen-, vinaigrette- tai majoneesikastikkeen kanssa.

Cook the artichoke in salted water until the leaves are easy to part. Let cool. Serve with French, vinaigrette or mayonnaise dressing.

651. Kurkkusalaatti. — Cucumber Salad.

Kuori kurkku ja pane se kylmään veteen. Leikkaa ohuisiin viipaleisiin, aseta salaatinlehtien päälle ja kaada ranskalainen kastike päälle. Tarjoa kalaruokien kanssa. Pitää olla hyvin kylmää. Viipaleiksi leikattuja kurkkuja ja tomaattia voi käyttää yhdistettynä.

Peel the cucumber, place in cold water. Cut in thin slices, arrange on a bed of lettuce, pour French dressing over. Serve very cold with fish. Cucumber and tomato together make a nice salad.

652. Sellerisalaatti. — Celery Salad.

Puhdista, raavi ja katko sellerin varret noin $\frac{1}{4}$ tuuman pituisiin palasiin, pane kylmään veteen pieneksi ajaksi. Kuivaa selleripalat ja seota majoneesi- tai ranskalaisen kastikkeen kanssa. Korista ympäri salaatin lehdillä.

Grapefruit käytettynä sellerin kanssa on maukas salaatti.

Omenat yhdistettynä sellerin kanssa sopivat hyvästi majoneesikastikkeen kanssa. Omenat kuoritaan, palotellaan kuutioiksi, kasteltava vähän sitruunanmehulla joka estää ruskistumisen.

Selleriä ja vahapapuja sekotettuna sama määrä kumpaakin, ranskalaisen kastikkeen kanssa, johon on seotettu vähän sipulinmehua.

Selleriä ja keitettyä oisteria seotettuna sama määrä kumpaakin, ranskalaisen kastikkeen kanssa, johon on seotettu Worcestershire-kastiketta. Koristetaan sitruunan palasilla.

Selleriä kastanjain kanssa, sekotettuna puoleksi kumpaakin lajia.

Selleriä, omenaa ja pähkinää (Waldorf salad) sekotettuna. Sama määrä omenaa ja selleriä paloteltuna kuutioiksi sekä pähkinöitä (walnuts) paloteltuna; seotetaan majoneesikastikkeella.

Clean and scrape celery stalks, cut in $\frac{1}{4}$ inch long pieces. Keep in cold water for a while. Wipe, mix with French or mayonnaise dressing. Serve on a bed of lettuce.

Grapefruit mixed with celery makes a delicious salad.

Apples mixed with celery may be used for a salad. Peel the apples, cut in cubes, moisten with lemon juice so as to prevent them from turning brown. Serve with mayonnaise.

Celery and wax beans equal parts of both may be served with French dressing flavored with onion juice.

Celery and cooked oysters equal parts with French dressing mixed with Worcestershire sauce. Garnish with lemon.

Celery and chestnuts equal parts make a nice salad.

Celery and apples in equal parts mixed with walnuts may be used with mayonnaise.

653. Viheriäpippurisalaatti. — Green Pepper Salad.

3 viheriäpippuria
4 tomaattia
4 omenaa

3 green peppers
4 tomatoes
4 apples

Keitä viheriäpippuri äkisti rasvassa, että kuori irtaantuu. Kuori ja leikkaa hyvin ohuisiin palasiin, samoin omenat ja tomaatit. Seota kaikki yhteen ja kaada ranskalainen kastike päälle. Aseta salaattiastiaan, korista ympäri salaatin lehdillä ja pane majoneesikastiketta lusikalla salaatinlehtien päälle.

Viheriäpippuripuoliskot, halastuna pitkinpäin ja siemenet puhdistettuna voi täyttää tällä seoksella, tai ananas-, selleri- ja viheriäpippuriseoksella, kuitenkin vähemmän viheriäpippuria. Seotetaan majoneesikastikkeen kanssa.

Viheriäpippuritäyte: Otetaan sama määrä viheriäisiä papuja, tomaattia, selleriä ja viheriää sipulia (green onions); majoneesi- tai keitetyä salaatinkastike seotetaan sekaan; koristetaan kovaksi keitetyillä munilla.

Päärynöitä, tomaattia, viheriäisiä papuja ja viheriäpippuria voi yhdistää. 1 kupillinen papuja, 3 päärynää, 2 tomaattia, 1 viheriäpippuri ovat sopivat määrät.

Cook quickly in lard the green peppers so as to remove the skin. Skin and cut in fine strips. Peel the apples and tomatoes, cut in pieces. Mix together and pour French dressing over. Place into a salad bowl on a bed of lettuce, garnish around with mayonnaise.

Or fill the halves of green peppers cut lengthwise with the mixture stated above or mix pineapple with celery and green pepper using less green pepper. Serve with mayonnaise.

Green peppers may be filled with equal parts of green peas, tomato, celery and green onions. Mix with mayonnaise or boiled dressing, garnish with eggs.

Pears, tomatoes, green peas and green peppers may be mixed together. Have 1 cup of peas, 3 pears, 2 tomatoes and 1 green pepper.

654. Tomaattisalaatti. — Tomato Salad.

Kuori tomaatit. Tämä käy helpommasti jos panee tomaatit kiehuvaan veteen minuutiksi. Palottele ne joko puolikkaisiin tai neljään osaan ja asettele salaatinlehtien päälle ja valele majoneesikastikkeella. Tai pane tomaatit kokonaisena vadille, jokaisen alle salaatinlehti, päällystä tomaatti majoneesikastikkeella ja ripottele hienoa persiljaa päälle. Ohuisiin viipaleisiin leikattuna voi tarjota ranskalaisen kastikkeen kanssa.

Peel the tomatoes. If kept in boiling water for a minute the skin is easy to remove. Cut in halves or in quarters, arrange on lettuce leaves, coat with mayonnaise. Or place the tomatoes whole on a bed of lettuce, coat with mayonnaise, add a sprinkling of parsley. Tomatoes cut in thin slices may be served with French dressing.

655. Täytetty tomaatti. — Stuffed Tomato.

Kuori tomaatit ja koverra sisusta pois, ripottele suolaa sisälle ja anna seisoa jään päällä siksi kun viedään tarjolle.

Täytä tomaatit hienoksi leikatulla sellerillä, johon on seotettu sama määrä keitettyä hienonnettua kanan tai vasikan lihaa ja majoneesikastiketta.

Paloteltua kurkkua tai paloteltua selleriä voi seottaa kermakastikkeen kanssa ja täyttää tomaatit.

Peel the tomatoes, scoop and sprinkle the inside with salt. Let stand on ice until they have to be served. Fill the tomatoes with finely cut celery mixed with equal parts of chicken or veal and mayonnaise.

The tomatoes may be filled with cucumber or celery mixed with mayonnaise.

656. Täytettyjä omenia. — Stuffed Apples.

Omenasta koverretaan sisusta, kuoritaan, hierotaan sitruunanmehulla ettei ruskistu. Koverrettuun paloteltuun sisustaan seotetaan paloteltuja selleriä ja vähän saksanpähkinöitä; seotetaan majoneesikastikkeen kanssa; täytetään. Vispattua kermaa pannaan päälle.

Scoop the apples, peel and moisten with lemon juice. Have pieces of apple, celery and some chopped walnuts mixed. Mix with mayonnaise. Fill the apples with the mixture. Place whipped cream on top.

657. Vihannessalaatti. — Vegetable Salad.

1 kukkakaali	1 cauliflower
$\frac{1}{2}$ kuppia herneitä	$\frac{1}{2}$ cup of peas
$\frac{1}{2}$ kuppia palkopapuja	$\frac{1}{2}$ cup string beans cut in $\frac{1}{4}$
man paloissa	inch pieces
$\frac{1}{2}$ kuppia parsaa paloteltuna	$\frac{1}{2}$ cup asparagus cut in pieces
$\frac{1}{2}$ kuppia porkkanoita paloteltuna	$\frac{1}{2}$ cup carrots cut in pieces
$\frac{1}{2}$ kuppia turnipsia tai perunoita paloteltuna	$\frac{1}{2}$ cup turnip or potato
	Caper and slices of cucumber

Vähän kaprista ja kurkkuviipaleita

Puhdista vihannekset ja keitä ne kiehuvässä vedessä vähän suolaa seassa joka laji erikseen. Kaada vesi pois ja anna niiden jäähtyä. Kastele ranskalaisella kastikkeella ja asettele sievästi vädille. Kaada keitettyä majoneesikastiketta ylitse, ripottele päälle hienonnettua kaprista ja kurkkua, korista reumat salaatinlehdillä, persiljalla ja kovaksi keitetyllä munalla.

Jos ei kaikkia lajia ole saatavissa voi yhdistää niitä, mitä sattuu olemaan.

Wash the vegetables and cook separately in salted water. Drain, let cool. Pour French dressing over, arrange on a platter. Coat with boiled mayonnaise, sprinkle the top with chopped caper and cucumber. Place lettuce leaves around. Garnish with parsley and hard boiled eggs.

658. Erilaisia kasvissalaattia. — Various Vegetable Salads.

Parsan päät ja pavut (string beans) tarjotaan yhdistettynä, ranskalaiskastikkeen kanssa, koristettuna kovaksi keitetyillä munilla, viheriäpippuriviipaleilla tai sipuliviipaleilla.

Kukkakaalia parsan kanssa; koristetaan hienoksi haka-

tulla punajuurella, kastellaan ranskalaisella kastikkeella ja majoneesikastiketta koristeena ympärillä.

Punajuuret, porkkanat ja perunat seotetaan majoneesikastikkeen kanssa, koristetaan hienolla persiljalla, picklesillä tai kovaksi keitetyillä munilla.

Asparagus tips mixed with string beans may be served with French dressing. Garnish with hard boiled eggs, green pepper and onion.

Cauliflower with asparagus moistened with French dressing, garnished with beets and mayonnaise.

Beets, carrots and potatoes mixed in mayonnaise garnished with minced parsley and pickles or hard cooked eggs.

659. Palkopapusalaatti. — String Bean Salad.

Leikkaa palkopavut pitkittäin keitä suolatussa vedessä pehmeäksi; anna jäähtyä. Asettele salaatinlehtien päälle ja kaada majoneesikastike ylitse.

Vihreistä herneistä yhdistettynä palkopapujen kanssa ja seotettuna majoneesikastikkeen kanssa laitetaan salaatti. Koristetaan punajuurilla, tomaatilla tai retiisillä.

Cut the string beans lengthwise, boil in salted water until tender. Let cool. Arrange on a bed of lettuce, pour mayonnaise over.

String beans may be mixed with green peas; serve with mayonnaise, garnished with beets, tomatoes or radishes.

660. Porkkanasalaatti. — Carrot Salad.

Raakaa porkkanaa raastitaan johon seotetaan hienonnettua mantelia tai pähkinöitä. Asetetaan salaatinlehtien päälle. Päällystetään majoneesi- tai kermakastikkeella.

Grate raw carrots, mix with chopped almonds or nuts. Place on a bed of lettuce. Cover with mayonnaise or cream dressing.

661. Kaalisalaatti. — Cabbage Salad.

Hienonna 1 pieni kaalinpää, eli leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Seota ranskalaisen kastikkeen kanssa.

Kaalialla sellerin kanssa. Ota sama määrä paloteltua kaalia ja selleriä, 1 hienonnettu Espanjan sipuli ja vähän maapähkinöitä hienonnettuna. Seota ranskalaista kastiketta tai keitetyä salaatin kastiketta joukkoon. Koristele hienonnetuilla olivimarjoilla. Omenoita voi käyttää sellerin asemasta, mutta silloin on sipuli jätettävä pois.

Shred or cut in cubes a small head of cabbage. Serve mixed with French dressing.

Or have equal parts of cabbage and celery, a Spanish onion chopped and some peanuts. Mix with French dressing or cream salad dressing. Sprinkle the top with chopped olives.

Instead of celery, apples may be used. This salad is made without onions.

662. Punakaalisalaatti. — Red Cabbage Salad.

Leikkaa kaali hyvin hienoiksi kaistaleiksi. Seota 2 teelusikallista sinappia, vähän suolaa, pippuria, sokeria ja 5 ruokalusikallista öljyä. Ota 1 kupillinen etikkaa, kaada öljy vähitellen etikan sekaan. Kaada tämä kastike kaalin päälle ja pane se painon alle muutamaksi tunniksi. Aseta kaali salaattastiaan, ripota hienoa persiljaa päälle ja tarjoa paistin kanssa.

Cut the cabbage in very fine shreds. Mix 2 teaspoons of mustard, salt, pepper, sugar and 5 tablespoons of salad oil. Add this mixture to a cup of vinegar. Pour over the cabbage and place under a weight for a few hours. Put the cabbage into a salad bowl, sprinkle with minced parsley; serve with steak.

663. Kaalisalaatti. — Cold Slaw.

Palottele kaali hienoiksi kaistaleiksi, huuhto ja anna seisoa jäävedessä. Siivilöi ja kuivaa vaatteiden sisällä. Kaada kastike ylitse 3 munanruskuisesta, johon vähitellen seotetaan $\frac{1}{2}$ kupillista salaattiöljyä, $\frac{1}{2}$ kupillista etikkaa tai yhden sitruunan-mehu. Maustetaan suolalla, pippurilla ja sinapilla. Kerma-salaattikastiketta voi myöskin käyttää.

Shred the cabbage, rinse and let stand in ice water. Drain and wrap into a towel. Make a dressing of 3 egg yolks mixed with $\frac{1}{2}$ cup of salad oil, $\frac{1}{2}$ cup vinegar or the juice of a lemon. Season with salt, pepper and mustard. Add to the cabbage. Cream dressing may be used also.

664. Perunasalaatti. — Potato Salad.

Keitä perunat kuori päällä, anna jäähtyä. Kuori ja leikkaa ohuisiin viipaleisiin. Ota 4 kupillista perunaa, seota siihen 1 pieni sipuli raastittuna ja vähän suolaa. Ennen tarjolle viemistä, lisää 1 kupillinen hienoksi paloteltua selleriä, 1 säilykekurkku, tai punajuurta. Seota keitettyä majoneesikastiketta sekaan, tarpeen mukaan. Tarjoa salaatinlehtien päällä koristettuna ympäriltä kovaksi keitetyillä munilla ja punajuurilla. Voi jättää vähän hienonnettua kurkkua ja ripotella päälle.

Keitetyt punajuuret voi täyttää tällä seoksella. Punajuuret keitetään, otetaan palanen pois kannasta, sisus koverretaan varovasti ulos, kuoritaan ja täytetään. Voi myöskin täyttää punajuuren sisustalla johon on seotettu hienonnettua selleriä. Seotetaan majoneesikastikkeen sekaan, asetetaan salaatinlehtien päälle ja koristetaan.

Selleri ja kaali hienonnettuna ja seotettuna majoneesikastikkeella, sopivat punajuurien täytteeksi.

Perunasalaatin voi tarjota koverrettujen tomaattien sisällä, jos sattuu olemaan.

Cook the potatoes in jackets. Let cool. Peel and cut in thin slices. Have 4 cups of potato, mix with 1 small onion grated and some salt. Shortly before serving add 1 cup of celery, 1

dill pickle or beet. Mix with boiled mayonnaise dressing. Serve on a bed of lettuce garnished around with hard boiled egg and beets. May be sprinkled with chopped pickles, if preferred.

Boiled beets, may be filled with potato salad or with chopped beet mixed with celery and mayonnaise. Arrange on a bed of lettuce, garnish.

Beets may be filled with celery and cabbage mixture added to mayonnaise.

Tomatoes may be filled with potato salad.

665. Kanasalaatti. — Chicken Salad.

Palottele keitettyä kanaa pieniin palasiin. Lisää puoleksi pieniä selleripalasia, ripota suolaa ja pippuria päälle, seota majoneesikastiketta sekaan. Pane salaattiastiaan salaatinlehtien päälle ja päällystä majoneesikastikkeella, korista ympäri salaatinlehdillä, kovaksi keitetyillä munilla, picklesillä, kapriksella ja olivilla hienonnettuna.

Vasikanlihaa voi käyttää kananlihan asemasta.

Kieltä voi valmistaa samalla tavalla.

Kanaa mahasylikirauhasen kanssa, sekotettuna majoneesikastikkeella.

Kana, mahasylikirauhanen ja sienet sekotettuna sopivat yhdistää. Kanaa saa olla enempi.

Cut boiled or roast chicken in small pieces, add half as much celery cut in pieces, sprinkle with salt and pepper, mix with mayonnaise. Place into a salad bowl on a bed of lettuce, cover with mayonnaise, garnish with hard boiled egg, pickles, caper and chopped olives.

Instead of chicken veal may be used.

Tongue may be used also.

Chicken and sweetbreads mixed with mayonnaise.

Chicken, sweetbreads and mushrooms mixed together make a delicious salad.

666. Kananmaksasalaattia. — Chicken Liver Salad.

Seota 1 kupilliseen paistettua kuutioiksi paloteltuun kananmaksaan, 4 kovaksi keitettyä paloteltua munaa, 2—3 hillo-sipulia ja valele ranskalaisella kastikkeella. Sipulin asemasta voi käyttää vähän sipulinmehua kastikkeessa.

Have 1 cup of fried chicken liver cut in pieces. Mix with 4 hard boiled eggs cut in pieces and 2 or 3 pickled onions. Pour French dressing over. Instead of onions onion juice may be used.

667. Mahasylikirauhassalaatti. — Sweetbread Salad.

Mahasylikirauhanen joka ensin keitetään sipulin, porkkanan ja sellerin kanssa; annetaan jäähtyä ja palotellaan pieniin kuutioihin. Sopii yhdistää sellerin kanssa.

Mahasylikirauhanen, selleri ja viheriät pavut sopii yhdistää.

Mahasylikirauhanen, tomaatti ja kurkku maistuvat hyvältä yhdessä. Mahasylikirauhanen maistuu paremmalta jos se ensin kastellaan ranskalaisella kastikkeella. Koristetaan majoneesikastikkeella.

Boil sweetbreads with onion, carrot and celery. Let cool, cut in small pieces. May be mixed with celery. Sweetbreads, celery and green peas may be used together. Sweetbreads, tomato and cucumber mixed together make a nice salad. Mix with French dressing. Garnish with mayonnaise.

668. Hummerisalaatti. — Lobster Salad.

Palottele keitetty hummeri pieniin paloihin ja pane kylmään paikkaan siksi kun tarjoat. Seota majoneesikastiketta sekaan, aseta vadille ja korista ympäriltä salaatinlehdillä, hummerin jaloilla ja kovaksi keitetyillä munilla. Hummerin sekaan voi myöskin panna paloteltua selleriä.

Tuna-kala valmistetaan samalla tavalla.

Cut boiled lobster in small cubes, let stand in a cold place until served. Mix with mayonnaise, place on a platter on a bed of lettuce, garnish around with lobster claws and hard boiled eggs. Celery cut in pieces may be used in lobster salad.

Salad of tuna fish may be made same as lobster salad.

669. Rapusalaatti. — Crab Salad.

Valmistetaan kuten hummerisalaatti, tai seuraavalla tavalla:

Otetaan 2 kupillista ravun lihaa josta erotellaan luut ja palotellaan, lisätään 3 kovaksi keitetyn munan valkuaista paloteltuna, suolaa ja pippuria. Seota keitettyä majoneesikastiketta johon on seotettu vispattua kermaa sekaan, aseta salaatinlehtien päälle, korista hienonnetuilla manteleilla ja viheriällä pippurilla.

Prepare as given for lobster salad.

Or: Have 2 cups of crab meat, add 3 hard boiled egg whites chopped. Season with salt and pepper. Mix with boiled mayonnaise diluted with cream. Arrange on a bed of lettuce, garnish with chopped almonds and green pepper.

670. Sardiinisalaatti. — Sardine Salad.

Sardiinista otetaan ruoto pois ja palotellaan, lisätään joukkoon 1 hienonnettu pickelsi, kaksi kovaksi keitetyn munanvalkuaista. Asetetaan salaatinlehtien päälle, päällystetään keitetyllä majoneesikastikkeella, koristetaan päältä kovaksi keitetyn munanruskuisella hierottuna siivilän lävitse. Kovaksi keitetyt munat voi käyttää hienonnettuna sardiinin kanssa ja pickelsi hienonnettuna koristeeksi päällä.

Remove the bones and cut the sardines in pieces, add 1 chopped pickle, 2 hard boiled egg whites. Place on a bed of lettuce, cover with mayonnaise, garnish the top with hard boiled egg yolks rubbed through a sieve. Hard cooked eggs may be used mixed with sardines and the pickle may be used chopped for garnishing.

671. Shrimp-salaatti. — Shrimp Salad.

Ota sama määrä keitettyjä paloteltuja shrimp'siä ja paloteltua kurkkua, mausta suolalla ja pippurilla, seota majoneesi-

kastikkeen sekaan ja tarjoa salaatinlehtien päällä, koristeltuna kokonaisilla shrimp'illä ja kurkulla, kasteltuna ranskalaisella kastikkeella.

Have equal parts of boiled shrimps cut in pieces and cucumber. Season with salt and pepper. Mix with mayonnaise. Serve on a bed of lettuce garnished with shrimps. Pour French dressing over.

672. Lohi- ja appelsiinisalaatti. — Salmon and Orange Salad.

Ota yksi kannu lohta ja pese lohialaset hyvästi. Palottele kuutioiksi ja purista yhden happaman appelsiininmehu lohialasten päälle. Ota yhteen kupilliseen lohta 1 kupillinen hienonnettuja salaatinlehtiä, yhdestä appelsiinistä sisus paloteltuna ja 1 kovaksi keitetty muna hienoksi hakattuna. Mausta suolalla ja pippurilla ja seota 3 ruokalusikallista majoneesikastiketta sekaan.

Lohi ja selleri sopivat yhdistettynä, seotettuna majoneesikastikkeen kanssa.

Have 1 can of salmon, rinse well. Cut in cubes and squeeze the juice of a sour orange on the salmon. To 1 cup of salmon allow 1 cup of minced lettuce leaves, 1 orange cut in pieces and 1 hard cooked egg chopped. Season with salt and pepper. Add 3 tablespoons of mayonnaise. Celery may be used in this salad.

673. Sillisalaatti. — Herring Salad.

1½ suolasta silliä	1½ salted herrings
2 kupillista keitettyjä perunoita	2 cups boiled potatoes
2 kupillista keitettyjä porkkanaita	2 cups carrots
2½ kupillista keitettyjä punajuuria	2½ cups beets
2 säilykekurkkua	2 dill pickles
Valkopippuria ja suolaa	Salt and white pepper
2 kovaksi keitettyä munaa	2 hard cooked eggs
2 kupillista keitettyä tai paistettua lihaa	2 cups boiled or fried meat

Liota kala vedessä muutamia tunteja ja palottele pieniin palasiin. Kasvikset samoin; kurkku leikataan myöskin pieniin paloihin. Seota kaikki hyvästi yhteen. Aseta vadille, korista päältä kovaksi keitetyllä munalla ja punajuurilla, salaatinlehtiä ympärillä. Kurkun asemasta voi käyttää viheriäpippuria tai omenaa paloteltuna. Tarjotaan ranskalaisen- tai kermakastikkeen kanssa. Voi valmistaa lihan kanssa tai ilman.

Soak the herrings in water for a few hours. Cut in small pieces. Have the vegetables and the pickle cut in pieces. Mix with the fish. Put on a platter, garnish the top with hard boiled egg and beets. Garnish around with lettuce leaves. Instead of pickle, green pepper or apple may be used. Serve with French or cream dressing. May be prepared without meat.

674. Jäädyläiset salaattia. — Frozen Salads.

Kaikista hedelmistä joko yksinään tai yhdistettynä voi jäädyläisellä laittaa salaattia.

Hedelmät joko palotellaan tai hienonnetaan, annetaan seisoa sokerin kanssa noin tunnin ajan. Hedelmistä annetaan valua siivilässä liemi tarkasti pois. Seotetaan hiljallensa kastikkeeseen, valmistettu samasta määrästä majoneesikastiketta ja vispattua kermaa. Kerman sekaan voi seottaa hienonnettua kermajuustoa (cream cheese) jos haluaa ennen yhdistämistä. Asetetaan muottiin, vahapaperi ja kansi päälle; pakataan jään ja suolan kanssa astiaan noin neljäksi, viideksi tunniksi. Tarjotaan salaatinlehtien päällä.

Jos haluaa seoksen väkevämmäksi, jätetään kastike pois, ja käytetään liivakkoa. Liivakko sulatetaan tomaatin liemessä johon on seotettu vähän sitruunanmehua, lisätään hienoksi paloteltu kurkku ja 1 viheriäpippuri ja tomaatti; maustetaan ja jäädytetään. Tarjotaan salaatinlehtien päällä majoneesikastikkeen kanssa.

Frozen salads may be prepared of all kinds of fruit plain or mixed. Cut or chop the fruit, let stand mixed with sugar. Drain carefully. Mix with dressing made of equal parts of mayonnaise and whipped cream. The cream may be mixed with cream cheese before adding it to mayonnaise. Put into a mold, have wax paper and cover on. Pack in ice and salt for 4 or 5 hours. Serve on a bed of lettuce leaves.

Instead of mayonnaise gelatine may be used. Dissolve the gelatine in tomato juice mixed with lemon juice, add 1 cucumber, 1 green pepper and tomato; season and freeze. Serve on a bed of lettuce with mayonnaise.

675. Jäädetyttyjä tomaattia. — Frozen Tomatoes.

Ota yhdenkokoisia tomaattia, pistä kiehuvaan veteen, että kuori helpommin irtaantuu, leikkaa palanen päästä ja koverra sisusta ulos. Aseta tomaatit reikäpuoli alaspäin valumaan jään päälle. Seota tomaattiin suolaa, pippuria ja sipulinmehua. Hienoksi paloteltua kurkkua voi käyttää seassa. Sekota tähän kastike joka on valmistettu samasta määrästä majoneesikastiketta ja vispattua kermaa. Pane seos muottiin jäätymään jään ja suolan kanssa. Täytä tomaatit ja tarjota salaatinlehtien päällä. Jos käyttää vähän sulatettua liivakkoa seassa, jäätyy seos pikemmin. Voi tarjota salaatinlehtien päällä ja hienontaa tomaatit kokonaan seokseen.

Have tomatoes of equal size. Stick into boiling water so as to remove the skin easier. Cut off the tops and scoop the insides. Place the tomatoes the top down on ice. Mix tomato with salt, pepper and onion juice. Add chopped cucumber, if preferred. Mix with a dressing made of equal parts of mayonnaise and cream. Put into a mold, pack in ice and salt. Fill the tomatoes with the frozen mixture, arrange on a bed of lettuce. If some dissolved gelatine is used in the mixture, it will freeze quicker. Can be served on a bed of lettuce having the tomatoes chopped and added to the mixture.

676. Hyydyke No. 1. — Aspic No. 1.

Hyydyke on huolellisesti valmistettava, hyvin maustettava ja selvitettävä.

Aspic has to be prepared carefully, seasoned and clarified.

3 kupillista kananlihan tai ka-	3 cups of meat or fish stock
lanlientä hyvästi maustet-	well seasoned
tuna	4 tablespoons tomato
4 ruokalusikallista tomaattia	$\frac{1}{2}$ onion
$\frac{1}{2}$ sipulia	Juice of 2 lemons
2 sitruunanmehua	$\frac{1}{2}$ package or 12 leaves of
$\frac{1}{2}$ pakettia tai 12 liivakon	gelatine
lehteä	

Pane kaikki aineet kattilaan ja 2 puolikiovaksi vatattua munanvalkuaista sekä kuoret. Aseta kattila tulelle, ja vispi-löitse siksi että alkaa kiehua. Anna vielä hiljallensa kiehua 5 minuuttia; sitten siilaa tiheän vaatteen lävitse. Jos ei ole täydellisesti selvää, siilaa toisen kerran, ilman pusertamatta vaatetta. Jos haluaa tummempaa väriä, voi lisätä muutamia pisaroita sokeriväriä (Kitchen Bouquet).

Place all the ingredients into a saucepan with the lightly beaten whites and shells of 2 eggs. Put on the fire, stir until it begins to boil. Let simmer for 5 minutes. Strain through a fine cloth. If not clear, strain once more without pressing the cloth. If darker color is preferred, add a few drops of Kitchen Bouquet.

677. Hyydyke No. 2. — Aspic No. 2.

Pane kattilaan 2 ruokalusikallista hakattua keltajuurta ja selleriä, 2 sipulinviiipaletta, vähän persiljaa, yksi laakerin lehti, 2 neilikkaa, 2 ruokalusikallista tomaattia, 2 teelusikallista liha-extractia, sekä $2\frac{1}{2}$ kupillista vettä. Pane kansi päälle ja anna kiehua puoli tuntia. Lisää 1 paketti liivakkoa, seottele siksi kun liivakko on sulanut. Mausta suolalla, pippurilla ja kahden sitruunan mehulla. Selvitä munanvalkuaisella. 5 kupilliseen lientä voi käyttää $1\frac{1}{2}$ unssia liivakkoa.

Place into a saucepan 2 tablespoons of chopped carrot and celery, 2 slices of onion, some parsley, 1 bay leaf, 2 cloves, 2 tablespoons tomato, 2 teaspoons beef extract and $2\frac{1}{2}$ cups water. Cover, let cook for $\frac{1}{2}$ hour. Add 1 package of gelatine, stir until dissolved. Season with salt and pepper. Flavor with the juice of 2 lemons. Clarify with an egg white. Allow $1\frac{1}{2}$ ounces of gelatine to 5 cups of liquid jelly.

678. Tomaattihyydyke. — Tomato Jelly.

1 kannu tomaattia, tai 8 eli 9	1 can of tomato or 8—9 fresh
tomaattia	tomatoes
1 pieni sipuli	1 small onion
1 laakerin lehti	1 bay leaf
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon of salt
Vähän sitruunanmehua	Some lemon juice
Sokeria maun mukaan	Sugar according to taste
2 ruokalusikallista tai $\frac{1}{2}$ pak-	2 tablespoons or $\frac{1}{2}$ package of
kaa liivakkoa	gelatine

Keitä mausteet tomaatin kanssa siksi että tomaatit ovat pehmeät, lisää liivakko sekaan ja siilaa. Pane hyytymään muottiin, jossa on reikä keskellä, tai pieniin muotteihin. Tar-joa salaatin kanssa koristettuna majoneesikastikkeella, tai pa-

loteltuna koristeena kylmälle lihalle. Voi selvittää munanvalkuaisella jos haluaa.

Cook the tomato with seasonings, add the gelatine and strain. Put into a jelly mold or individual molds to set. Serve on a bed of lettuce garnished with mayonnaise. Or cut in pieces and serve with cold meat. May be clarified with the white of an egg, if desired.

679. Sitruunahyydyke. — Lemon Jelly.

5 ruokalusikallista sitruunan-	5 tablespoons lemon juice
mehua	$\frac{1}{2}$ cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$1\frac{1}{2}$ cups boiling water
$\frac{1}{2}$ kupillista kiehuvaa vettä	$1\frac{1}{2}$ tablespoons gelatine
$1\frac{1}{2}$ ruokalusikallista liivakkoa	

Liota liivakko $\frac{1}{2}$ kupillisessa kylmää vettä, lisää $1\frac{1}{2}$ kupillista kiehuvaa vettä, pane sokeri ja sitruunanmehu sekaan. Seottele kunnes sokeri on sulanut, siivilöitse vaatteen lävitse ja aseta muotteihin hyytymään. Tarjotaan salaatin kanssa.

Dissolve the gelatine in $\frac{1}{2}$ cup of cold water, add $1\frac{1}{2}$ cups of boiling water, sugar and lemon juice. Stir until the sugar is dissolved, strain through a cloth, pour into a mold to set. Serve with lettuce.

680. Appelsiinihyydyke. — Orange Jelly.

6 appelsiinia	6 oranges
3 kupillista vettä	3 cups water
2 ruokalusikallista liivakkoa	2 tablespoons gelatine
1 ruokalusikallinen sitruunan-	1 tablespoon lemon juice
mehua	$\frac{1}{2}$ cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	

Liota liivakko $\frac{1}{2}$ kupillisessa kylmää vettä, lisää 2 kupillista kiehuvaa vettä. Pane sokeri, appelsiini ja sitruunanmehut sekaan, seottele siksi että sokeri sulaa. Siivilöitse vaatteen lävitse ja pane hyytymään.

Dissolve the gelatine in $\frac{1}{2}$ cup of cold water, add 2 cups of boiling water. Mix with sugar, orange and lemon juice, stir until the sugar is dissolved. Strain through a cloth. Mold.

681. Kurkkuhyydyke. — Cucumber Jelly.

2 keskikokoista kurkkua	2 medium-sized cucumbers
2 ruokalusikallista tomaattia	2 tablespoons tomato
1 ruokalusikallinen liivakkoa	1 tablespoon gelatine or 6
tal 6 lehteä	leaves
1 kupillinen kanan- tai vasi-	1 cup chicken or veal stock
kanlientä	

Liemi, kurkut ja tomaatti pannaan tulelle ja annetaan kiehua kunnes kurkku on pehmeä. Siilataan, lisätään liivakonlehdet ja selvitetään kahdella munanvalkuaisella. Kaadetaan muottiin hyytymään, kurkkupalasia seassa jos haluaa.

Place on the fire the stock with the cucumber and the tomato. Cook until the cucumber is tender. Strain, add the gelatine, clarify with the whites of 2 eggs. Pour into a mold to set; mix with pieces of fresh cucumber, if desired.

682. Juustoliuskoja. — Cheese Straws.

Kaaviloi puff paste $\frac{1}{4}$ tuuman paksuiseksi, ripota toisen puolen päälle hienonnettua juustoa, vähän cayenne-pippuria,

pane kaksinkerroin ja painele vähän, että kerrokset tarttuvat toisiinsa. Palottele veitsellä 4 tuuman pituisiin ja $\frac{1}{2}$ tuuman levyisiin paloihin, paista 10 minuuttia kuumassa uunissa. Tarkotaan salaatin kanssa.

Roll puff paste into a sheet $\frac{1}{4}$ inch thick, sprinkle with grated cheese and some cayenne pepper. Double up and press lightly together. Cut with knife in straws $\frac{1}{2}$ inch wide and 4 inches long. Bake in a hot oven for 10 minutes. Serve with salad.

PIIRAKAT — PIES

683. Piirakat. — Pies.

Yksinkertainen piirakan (plain) kuori:

2 kupillista jauhoja	2 cups flour
$\frac{1}{4}$ kupillista rasvaa	$\frac{1}{4}$ cup lard
$\frac{1}{4}$ kupillista voita	$\frac{1}{4}$ cup butter
$\frac{1}{2}$ kupillista kylmää vettä	$\frac{1}{2}$ cup cold water
$\frac{1}{4}$ teelusikallista leivospulveria	$\frac{1}{4}$ teaspoon baking powder

Sekoita hyvästi sormilla jauhot, suola, leivospulveri ja voi, ettei mitään kokkareita jää. Kaada sitten vesi vähitellen sekaan ja sotke seosta että tulee tasaseksi. Aseta kylmään paikkaan vähäksi aikaa.

Kaaviloi kuori $\frac{1}{2}$ tuuman paksuiseksi ja vähän laajemmaksi kun piirakkamuotti on. Aseta kuori vähän voidellulle, jauhotetulle muotille ja voitele kuoren reunat vedellä tai munanvalkuaisella. Pane täyte sisälle, aseta päällimmäinen kuori päälle ja paina reunat hyvästi yhteen. Leikkaa reunat tasaseksi ja käännä alimmaisen kuoren alle. Pistele reikiä kuoreen että höyry pääsee ulos. Voitele munalla ja pane reunan ympäri tuuman levynen vedellä kastettu vaate. Paista ensin kuumemmassa, sitten miedommassa uunin lämmössä noin 1 tunti.

Work with fingers thoroughly together the flour, salt, baking powder, butter and lard. Add gradually the water. Knead to an even paste. Put in a cold place for a while.

Roll the paste in $\frac{1}{2}$ inch thick sheet a little larger than the pie plate. Place in the slightly buttered and with flour dusted plate, moisten the edges with water or egg white. Fill, cover with the upper crust pressing the edges together. Trim the edges even and fold down the edges of the top crust. Perforate with a fork so as to let the steam escape. Spread with egg, tie a strip of wet cloth around the edge. Bake for 1 hour in a hot oven reducing the heat after baking a while.

684. Voitaikina piirakoihin. — Pastry for Pies.

1 $\frac{1}{4}$ kupillista jauhoja	1 $\frac{1}{4}$ cups flour
$\frac{1}{2}$ kupillista voita tai rasvaa	$\frac{1}{2}$ cup butter or lard
$\frac{1}{4}$ teelusikallista leivospulveria	$\frac{1}{4}$ teaspoon baking powder
1 munanruskuainen	1 egg yolk
$\frac{1}{2}$ kupillista kylmää vettä	$\frac{1}{2}$ cup cold water
1 teelusikallinen sitruunan-mehua	1 teaspoon lemon juice
Vähän sokeria ja suolaa	Sugar and salt

Pane voi, sokeri, suola ja leivospulveri jauhojen sekaan ja seota hyvästi sormilla. Muna ja vesi seotetaan yhteen, kaadetaan sekaan ja seotetaan hyvästi. Pannaan kylmään paikkaan.

Mix the flour with butter, sugar, salt and baking powder. Work thoroughly with fingers. Dilute the egg with the water, add to the flour stirring well. Keep in a cold place.

685. Voitaikina avonaisille piirakoille. — Pastry for Open Pies.

2 kupillista jauhoja	2 cups flour
1 kupillinen voita	1 cup butter
1 munanruskuainen	$\frac{1}{2}$ cup water
$\frac{1}{2}$ kupillista vettä	1 egg yolk
Vähän suolaa ja sokeria	Salt and pepper

Valmista samoin kuin voitaikina (puff paste). Kaaviloitse taikina ohueksi pyöreäksi kaakuksi. Pane piirakkamuotin ulkopuolelle, pistele reikiä ympäri ja kastele reunat vedellä. Leikkaa kapea pitkä nauha taikinasta, jonka asetat pitkin kastelua reunaa. Voitele päältä munalla. Aseta muotti jonkun astian päälle uuniin ja paista vaaleanruskeaksi. Irrota kuori kauniisti muotin päältä ja aseta muotin sisälle jäähtymään. — Toinen tapa paistaa tällainen kuori: pane kaaviloittu taikina muotiin ja anna taikinan riippua reunain ylitse noin yhden tuuman leveydeltä. Käännä taikina reunan sisäpuolelle, pistele muutamia reikiä pohjaan, pane ohut paperi kuoren päälle ja täytä muotti riisillä tai kuivilla herneillä jotta ei taikina pääse kohoamaan epätasaisesti. Voitele reuna munalla ja paista tavalisessa uunin lämmössä. Kun kuori on kypsä ota riisit ja paperi pois. Piirakankuoren voi täyttää kaikenlaisilla keitetyillä hedelmillä ja marjoilla.

Prepare as directed for puff paste. Roll into $\frac{1}{2}$ inch thick sheet, lay outside of the bottom of a pie plate, perforate with a fork and moisten the edges with water. Cut a strip of the paste, lay around the edges. Spread with egg. Bake until light brown, having the pie plate on a dish. Remove the plate carefully and place the crust inside of the plate to cool.

Another way to bake pie crust: Lay the rolled paste inside of a pie plate having it 1 inch outside of the edges of the pie plate. Perforate the bottom, cover with thin paper and fill the plate with rice or dried peas so as to have the pastry lay even. Moisten the edges with egg; bake in a moderate oven. When done remove the rice and the paper. May be used for fruit pies.

686. Voitaikina. — Puff Paste.

1 pauna voita	1 pound butter
1 pauna jauhoja	1 pound flour
1 muna	1 egg
1 kupillinen vettä	1 cup water
1 teelusikallinen alkohoolia	1 teaspoon gin
$\frac{1}{2}$ sitruunanmehua	Juice of $\frac{1}{2}$ lemon
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt

Pese voi jäävedessä ja puserra pyyheliinan sisällä kuivaksi. Vispilöi muna, pane vesi, sitruunanmehu ja alkohooli

sekaan, sekä sihdatut jauhot, joihin on hierottu 1 teelusikallinen voita. Sotke kädellä tasaseksi. Taikina kaulitaan, voi pannaan litteänä kakkuna sen päälle, taikinan reunat käännetään päälle ja taikina pannaan astiaan jään päälle $\frac{1}{4}$ tunniksi. Kaaviloitse taikina nelikulmioksi ja käännä kokoon kolmin kerroin. Pane käännetty puoli alaspäin ja kaaviloitse taas taikina sekä käännä kolmin kerroin. Kauliminen ja kokoonkääntäminen toimitetaan kolme kertaa, kaksi kaulimista ja kolme kokoon kääntämistä kerralla. Väliaikoina annetaan taikina olla 15 minuuttia kylmässä paikassa. Kauliminen on toimitettava päinvastaiseen suuntaan.

Toinen tapa valmistaa voitaikinaa: Vispilöi muna, lisää vesi, sitruunanmehu ja alkohooli, sekä jauhot. Sotke voi kädellä hyvästi joukkoon, niin että taikina on tasaista. Aseta muutamaksi tunniksi kylmään paikkaan. Voitaikina on paistettava kuumassa uunissa.

Wash the butter in the water and force the water out by wrapping the butter tightly into a towel. Whip the egg, add water, lemon juice, gin and flour mixed with 1 teaspoon of butter. Knead with fingers to an even paste. Roll, place on top of the paste the butter flattened to a cake. Fold up the sheet of paste so as to enclose the butter. Place on ice in a dish for $\frac{1}{4}$ hour. Then roll the paste into a oblong square and fold in three. Turn over, reroll and fold in three again. Repeat this operation three times rolling out twice and folding up three times each time. Place the paste on ice for 15 minutes between each operation. Rerolling must be done to the opposite direction.

Another way to prepare puff paste: Whip egg, add water, flour, lemon juice and gin. Work butter with fingers into the paste, kneading until even. Keep in a cold place for a few hours. Puff paste must be baked in a hot oven.

687. Voitaikina-kuoriaiset. — Patty Shells.

Kaaviloi voitaikina $\frac{1}{2}$ tuuman paksuiseksi. Leikkaa pyöreällä muotilla kaakkuja. Ota puolista kaakuista keskusta pois pienellä pyöreällä muotilla. Kastele kokonaisten kaakkujen reunat, aseta reikäkakut niiden päälle ja paina kakut yhteen. Pane kylmään paikkaan siksi että kovettuvat. Voitele päältä munalla (ei reunoja) ja paista kuumassa uunissa noin 20 minuuttia. Leikatut palaset paistetaan ja käytetään kansiksi täytetyille kuorille. Koverra löysä sisusta paistetuista kuoriaisista.

Roll puff paste to a $\frac{1}{2}$ inch thick sheet. Cut in round cakes with a patty cutter. Remove the center of half of the cakes with a smaller cutter. Moisten the edges of the whole cakes, place the hollowed cakes on the top, press together. Keep in a cold place until they become hard. Brush with egg (not the edges). Bake in a hot oven for 20 minutes. Bake the small circles cut out of the center of the cakes to be used as covers for the filled shells. Remove the soft paste from the inside of the shells.

688. Timboli-kuppia. — Timbale Cups.

2 munaa	2 eggs
1 teelusikallinen sokeria	1 teaspoon sugar
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
$1\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$1\frac{1}{2}$ cups flour

Seota kaikki aineet, kuumenna rauta rasvassa ja kasta $\frac{3}{4}$ syvyydestä taikinaan. Nosta taikinasta ja pistä kuumaan rasvaan. Kun timboli on vaalean ruskea, nosta rasvasta paperille ja irrota raudasta.

Mix together all the ingredients. Heat a timbale iron in hot lard. Lower into the batter $\frac{3}{4}$ of its height. Immerse into hot lard. When light brown lift onto paper and remove from the iron.

689. Omenapiirakka. — Apple Pie.

Päällystä piirakkamuotti kuoritaikinalla. Täytä ohuiksi viipaleiksi leikatuilla omenilla. Seota $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ kuppia sokeria, teelusikallinen sitruunanmehua, vähän suolaa ja kaneelia; lisää täytteeseen ja pistele muutamia voipaloja päälle. Kastele kuoren reunat vedellä, pane päällimmäinen kuori päälle, puserra reunat yhteen ja käännä reunan sisäpuolelle. Voitele päältä munalla ja paista kohtalaisen kuumassa uunissa 1 tunti.

Cover a pie plate with pastry. Fill with thin slices of apples. Mix $\frac{1}{2}$ or $\frac{2}{3}$ cup of sugar, 1 teaspoon lemon juice, some salt and cinnamon, add to the apples. Dot with butter. Moisten the edges of the pastry with water, place the upper crust on, press the edges together and fold the upper edge under the lower. Brush with egg, bake in a moderate oven for 1 hour.

690. Persikkapiirakka. — Peach Pie.

Kuori ja palottele persikat. Anna seisoa sokerissa, vähän sitruunanmehua seassa 1 tunti. Paista kahden kuoren sisällä tavallisen lämpimässä uunissa 1 tunti.

Peel the peaches, cut in pieces. Let stand mixed with sugar and lemon juice for 1 hour. Bake between the crusts in a moderate oven for 1 hour.

691. Sitruunapiirakka No. 1. — Lemon Pie No. 1.

5 munaa	5 eggs
$1\frac{1}{2}$ sitruunanmehua ja kelta-	$1\frac{1}{2}$ lemon juice and yellow
nen kuori	rind
4 ruokalusikallista vettä	4 tablespoons water
$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{3}{4}$ cup sugar

Munanruskuaiset vatkataan sokerin kanssa, lisätään sitruunanmehu ja kuori, sekä vesi ja vatkataan tulella vesiastiaan asetettuna kunnes saottuu. Annetaan jäähtyä ja vatkatut valkuaiset pannaan sekaan. Paistetaan avonaisen kuoren päällä. Kun se on kypsynyt päällystetään marengilla, jos haluaa ja paistetaan ruskeaksi.

Beat the yolks with sugar, add lemon juice, rind and water. Stir on the fire in a double boiler until thick; let cool. Add the beaten whites. Bake on an open crust. When done, coat with meringue, if desired; brown the meringue in oven.

Marenki:

3 munanvalkuaista vatkataan vaahdoksi, lisätään vähitellen 6 ruokalusikallista sokeria, $\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa.

Meringue: Beat 3 whites of eggs to a firm froth, add slowly 6 tablespoons sugar and $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla.

692. Sitruunapiirakka No. 2. — Lemon Pie No. 2.

1 kupillinen vettä	1 cup water
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
3 munaa	3 eggs
$\frac{1}{4}$ kupillista sitruunanmehua ja 1 sitruunankuori raastituna	$\frac{1}{4}$ cup lemon juice and the yellow rind of 1 lemon grated
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
3—4 ruokalusikallista corn- starch tai vehnä jauhoja	3 or 4 tablespoons cornstarch or flour

Pane vesi, sitruunanmehu, kuori ja voi tulelle, seota sokeri ja jauhot, kaada kiehuva vesi vähitellen sekaan ja keitä muutama minuutti. Lisää munanruskuaiset sekaan ja kaada seos avonaisen paistetun piirakankuoren päälle. Paista uunissa siksi että kovettuu. Päälystä marengilla ja anna vielä olla uunissa siksi että marenki tulee vaalean ruskeaksi.

Put on the fire the water with lemon juice, rind and butter. Mix the sugar with the flour, pour gradually the boiling water into the flour, cook for a few minutes. Add the yolks, turn the mixture on an open pie crust. Bake until firm. Cover with meringue, continue baking until brown.

693. Mansikkapiirakka. — Strawberry Pie.

Päälystä piirakkamuotti kuoritaikinalla. Täytä halaistuilla mansikoilla jotka sitä ennen ovat seisonet sokerin ja vähän sitruunanmehun kanssa 1 tunti. Päälystä kuorella ja paista uunissa.

Cut strawberries in halves, let stand mixed with sugar and lemon juice for 1 hour. Cover a pie plate with pastry, fill with the strawberries. Lay the upper crust on. Bake.

694. Mustikkapiirakka. — Blueberry Pie.

Päälystä muotti kuoritaikinalla, voitele munanvalkuaisella tai ripottele leipäjauhetta päälle. Täytä mustikoilla joihin sitä ennen on seotettu vähän sokeria ja $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista cornstarch-jauhoja, 2 ruokalusikallista sitruunanmehua, vähän kaneelia ja suolaa. Päälystä kuorella ja paista tavallisessa uunin lämmössä. Jauhojen asemasta voi käyttää 1 munanruskuainen vispattuna 3 ruokalusikallisen kerman kanssa ja kaadetaan päälle.

Cover a pie plate with pastry, brush with egg white or sprinkle with bread crumbs. Fill with blueberries mixed with sugar, $\frac{1}{2}$ tablespoon cornstarch, 2 tablespoons lemon juice, cinnamon and salt. Cover with the crust, bake in a moderate oven. Instead of cornstarch, an egg yolk beaten with 3 tablespoons of cream may be used. Pour over the berries.

695. Karpalopiirakka. — Cranberry Pie.

Keitä ensin vähän karpaloita sokerin kanssa. Anna jäähtyä ja paista avonaisen paistetun kuoren päällä, päällystettynä kuoritaikinasta leikatuilla kapeilla nauhoilla ristiin. Voideilaan munalla, paistetaan tavallisessa uunin lämmössä.

Cook cranberries with sugar. Let cool. Cover a pie plate with pastry, fill with cranberries. Lay strips cut of pastry across the top. Brush with egg. Bake in a moderate oven.

696. Kirsikkapiirakka. — Cherry Pie.

4 kupillista kirsikoita	4 cups cherries
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
Vähän cornstarch-jauhoja	Cornstarch

Pese kirsikat, ota varret pois ja kivet sisältä. Kun varsi on otettu pois, aukase vähän päästä ja vedä pienellä hiusneulalla kivi ulos. Pane kuori muottiin, aseta kirsikat tasan päälle. Ripottele sokeria päälle johon on sekoitettu vähän cornstarch-jauhoja tai 1 munanruskuainen, johon sekoitetaan vähän kirsikanlientä, kaadetaan päälle. Päällystä kuorella ja paista tavallisessa uunin lämmössä.

Wash the cherries, remove the stems and the stones. Cover a pie plate with pastry, place the cherries over, sprinkle with sugar mixed with cornstarch or use 1 egg yolk diluted with liquor of cherries. Pour the yolk over the cherries. Cover with the crust. Bake in a moderate oven.

697. Raparperiirakka. — Rhubarb Pie.

2 kupillista raparperia palo-	2 cups rhubarb cut in pieces
teltuna	1 cup sugar
1 kupillinen sokeria	$\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon
$\frac{1}{2}$ teelusikallista kaneelia	

Kuori raparperit ja palottele $\frac{1}{2}$ tuuman mittaisiin palasiin, pane sokeri raparperin sekaan ja anna seisoa 1 tunti. Seota vähän cornstarch-jauhoja tai tavallista jauhoa sekaan jos näyttää löysältä. Paista kahden kuoren sisällä.

Skin the rhubarb, cut in pieces $\frac{1}{2}$ inch long, mix with the sugar, let stand for 1 hour. Add some cornstarch or flour, if necessary. Bake between two crusts.

698. Munahyydyke-piirakka. — Custard Pie.

$1\frac{1}{2}$ kupillista lämmitettyä	$1\frac{1}{2}$ cups warm milk
maitoa	2 egg yolks and 1 whole egg
2 munanruskuaista	3 tablespoons sugar
1 kokonainen muna	Salt, nutmeg or vanilla
3 ruokalusikallista sokeria	
Vähän suolaa, muskottia tai	
vaniljaa	

Lisää lämmitettyyn maitoon vatkatut munat ja mausteet. Päälystä muotti kuoritaikinalla, ja voitele sisältä munanvalkuaisella. Kaada hyödyke päälle ja paista kunnes hyytyy. Ensimmäisessä, sitten toisessa lämmössä.

Munia voi käyttää 2 tai 3, sokeria ja mausteita maun mukaan.

Whip the eggs, add to the milk, mix with the spices. Cover a pie plate with pastry, brush with egg white. Fill with the mixture, bake until it becomes firm, first having the oven hot and reducing the heat when nearly done.

2 or 3 eggs may be used in custard pie; add sugar and spices, according to taste.

699. Sekapiirakka. — Mince Pie.

2 paunaa laihaa naudan lihaa keitettynä ja hienonnettuna	2 pounds of lean beef boiled and chopped
1 pauna munuaisrasvaa hienonnettuna	1 pound suet chopped
2 kvarttia omenia hienonnettuna	2 quarts apples cut in pieces
1 pauna puhdistettuja korinttia	1 pound currants
2 paunaa rusinoita, kivet poistettuna	2 pounds seeded raisins
½ paunaa sitruunankuoria paloteltuna	½ pound lemon rind cut in pieces
1 kupillinen mallassia	1 cup molasses
1½ kupillista ruskeata sokeria	1½ cups brown sugar
2 sitruunanmehu	Juice of 2 lemons
2 appelsiinimehu	Juice of 2 oranges
½ teelusikallista muskottikukkaa, kaneelia, neiliköitä ja sekalaisia mausteita 1 teelusikallinen, 1 muskottipähkinä hienonnettuna	½ teaspoon mace cinnamon, cloves, allspice, 1 teaspoon each
1 teelusikallinen suolaa	1 nutmeg grated
1½ kupillista konjakkia	1 teaspoon salt
1 kupillinen sherry-viiniä	1½ cups brandy
1 kupillinen omenaviiniä (cider)	1 cup Sherry wine
	1 cup old cider

Seota ensin liha ja rasva, sitten kuivat aineet ja sitten nesteet. Anna hiljalleen kiehua kunnes kaikki aineet ovat pehmeät. Mausteet pannaan kiehumisen perästä. Pakkaa ruukuun muutamaksi päiväksi ennen käyttöä. Jos seos näyttää liian kovalta voi lisätälientä, jossa liha on kiehunut. Paistetaan kahden kuoren välissä tavallisessa uunin lämmössä. Liha voi käyttää keittämättä hienonnettuna, vaan silloin on keitettävä seosta enempi aikaa, noin 2 tuntia.

Mix beef with suet, add the dry ingredients, then the liquid ones. Simmer until the ingredients become tender. Add the spices. Pack into a jar to stand for a few days before using. If too dry, dilute the mixture with beef stock. Bake in a double crust in a moderate oven. The chopped raw beef may be mixed with ingredients and the mixture boiled for 2 hours.

700. Pumpkin-piirakka. — Pumpkin Pie.

2 kupillista keitettyä hienon-	2 cups cooked and mashed
nettua pumpkin	pumpkin
2 munanruskuaista ja 1 koko-	2 egg yolks and 1 whole egg
nainen muna	$\frac{1}{2}$ cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	1 teaspoon butter
1 teelusikallinen voita	2 cups milk
2 kupillista maitoa	Cinnamon, nutmeg, mace, $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{4}$ teelusikallinen kutakin ka-	teaspoon each
neelia, muskottipähkinää ja	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
muskottikukkaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	Some lemon juice
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa ja	
vähän sitruunaa	

Seota kuivat aineet pumpkinin kanssa, maito tai kerma vatkatut munat joko erikseen tai yhdessä. Paistetaan avonaisen kuoren päällä. Sokerin asemasta voi käyttää siirappia, tai ruskeata sokeria, tai puoleksi kumpaakin, munia ainoastaan yhden ja mausteita minkä haluaa.

Pumpkin paistetaan uunissa leikattuna poikittain kahtia, siemenet ja kuitunen osa poistettuna. Pannaan pannuun kuori puoli ylöspäin ja paistetaan kypsäksi. Sisusta koverretaan ulos ja hierotaan siivilän lävitse. Jos pumpkin näyttää liian vetiseltä paistetaan vähän aikaa käännettynä, varoen että ei ruskistu.

Mix the pumpkin with the dry ingredients, add milk or cream and whipped eggs. Bake in an open crust.

Instead of sugar, molasses or brown sugar or equal parts of both may be used. Eggs may be used more sparingly and spices, according to taste. Bake the split and cleaned pumpkin in oven in a pan skin side up. Scoop the inside, rub through a sieve. If the pumpkin seems to be too watery turn over, continue baking taking care so as not to brown the inside.

701. Squash-piirakka. — Squash Pie.

Valmistetaan kuten edellinen. Maitoa kuitenkin puolta vähemmän eli 1 kupillinen. Paistetaan uunissa pehmeäksi kuten pumpkin.

Prepare as given above. Use 1 cup of milk. Bake the squash same as pumpkin.

702. Juustopiirakka No. 1. — Cheese Pie No. 1.

3 kupillista raastittua juustoa	3 cups grated cheese
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{3}{4}$ cups sugar
1 ruokalusikallinen corn-	1 tablespoon cornstarch
starchia	Grated yellow rind of a lemon
1 sitruunan keltanen kuori	3 eggs
raastittuna	1 cup whipped cream or plain
3 munaa	3 tablespoons currants
1 kupillinen kermaa vispattuna	3 tablespoons chopped almonds
tai ilman	
3 ruokalusikallista korinttia	
3 ruokalusikallista mantelia	
hienonnettuna	

Šeota cornstarch-jauhot sokerin kanssa juustoon, kerma, mausteet ja munat vatkattuna erikseen. Paistetaan avonaisen kuoren päällä.

Korintit, mantelit ja sitruunan voi jättää pois ja kerman asemasta käyttää maitoa yksinkertaisemmin valmistettaessa.

Mix the cheese with sugar and cornstarch, add the cream, the spices and the eggs beaten separately. Bake in an open crust.

May be made without currants, almonds and lemon and instead of cream milk may be used, if plain cheese pie is preferred.

703. Juustopiirakka No. 2. — Cheese Pie No. 2.

2 kupillista cottage-juustoa	2 cups cottage cheese
4 ruokalusikallista sokeria	1 tablespoon butter
1 ruokalusikallinen voita	4 tablespoons sugar
3 ruokalusikallista maitoa tai kermaa	3 tablespoons milk or cream
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour
3 munaa	3 eggs
Vähän vaniljaa ja korinttia jos haluaa	Vanilla and currants if desired
Suolaa	Salt

Hiero juusto siivilän lävitse, lisää mausteet, jauhot ja kerma. Vatkaa ruskuaiset sokerin kanssa ja valkuaiset erikseen ja hämmennä seokseen. Paista avonaisen kuoren päällä, siksi että hyytyy ja alikuori on ruskea.

Force the cheese through a sieve, add the seasonings, flour and cream. Beat the yolks with sugar, add to the cheese. Last of all mix with the beaten whites. Bake in an open crust until firm and the crust is brown on the bottom.

KUUMAT JÄLKIRUUAT — HOT DESSERTS

704. Tippataikina. — Fritter Batter.

1½ kupillista jauhoja	3 eggs
1 kupillinen maitoa tai vettä	1½ cups flour
1 teelusikallinen suolaa	1 cup milk or water
3 munaa	1 teaspoon salt
1 teelusikallinen sokeria makeisiin tippoihin	1 teaspoon sugar for sweet fritters
1 ruokalusikallinen voita sulattuna	1 tablespoon melted butter
½ teelusikallista leivospulveria	½ teaspoon baking powder

Vatkaa munanruskuaiset, lisää liemi, voi, jauhot ja suola. Viimeksi kovaksi vatkutut valkuaiset. Taikina saa olla kovanlaista; parasta koettaa ensin. Jos se on liian kovaa, lisää munanvalkuainen. Mausteena voi käyttää sitruunanmehua ja vaniljaa.

Beat the egg yolks, add milk or water, sugar, butter, flour and salt. Last of all fold in the beaten whites. Test if the batter is thick enough. If too thick, dilute with an egg white. Flavor with lemon juice and vanilla.

705. Hedelmätipat. — Fruit Fritters.

Tuoreita aprikoosia, pääryniä ja persikoita valmistetaan samalla tavalla tipoiksi. Kuoritaan, palotellaan ja seotetaan tippataikinan sekaan. Jos käytetään säilytettyjä hedelmiä, on liemi siilattava ja hedelmät paloteltava. Seosta pannaan lusikalla kiehuvaan rasvaan ja paistetaan ruskeaksi.

Fritters may be prepared of fresh apricots, pears and peaches. Pare the fruit into sections, cut in pieces, mix in the batter. When made of canned fruit, drain the liquid and cut the fruit in pieces. Drop into boiling lard by the spoonful and cook until brown.

706. Appelsiinitipat. — Orange Fritters.

Kuori appelsiinit ja palottele pitkinpäin. Ota varovasti siemenet pois ja kastele appelsiinipalaset tippataikinassa. Paista kuumassa rasvassa vaalean ruskeaksi. Ripottele sokeria päälle. Tarjoa joko kastikkeen kanssa tai ilman.

Peel the oranges, separate the sections, remove the seeds carefully. Dip the pieces of the fruit into the batter. Cook in lard until light brown. Sprinkle with sugar. Serve with fruit sauce or plain.

707. Bananatipat. — Banana Fritters.

Kuori ja palottele bananit, seota tippataikinaan ja paista kuumassa rasvassa vaalean ruskeaksi. Tarjoa sitruunakastikkeen kanssa tai ilman, ripoteltuna sokeria päälle.

Peel and cut in pieces the bananas, mix in the batter. Cook in lard to a light brown. Serve with lemon sauce or plain sprinkled with sugar.

708. Hillotippoja. — Jam Fritters.

Keitä taikina 4 ruokalusikallisesta voita, $\frac{1}{2}$ kupillisesta maitoa tai vettä ja $\frac{1}{2}$ kupillisesta jauhoja ja vähän suolaa. Kun voi ja maito kiehuvat, pane jauhot kaikki kerrallaan, vispilöitse hyvästi ja keitä siksi että irtaantuu kattilan reunoista. Nosta tulelta, lisää 2 munaa yksi kerrallaan ja 2 ruokalusikallista sokeria; vispilöitse hyvästi. Pane lusikalla kiehuvaan rasvaan. Kun ovat ruskeat ja hyvästi kohonneet, ota rasvasta, tee aukko ja pane marjahilloa sisälle.

Cook a batter of 4 tablespoons butter, $\frac{1}{2}$ cup milk or water, $\frac{1}{2}$ cup flour and some salt. Bring to boiling the milk with the butter, add the flour beating well. Cook until it loosens from the edges of the saucepan; remove from the fire. Add 2 eggs, one at a time, 2 tablespoons sugar and beat well. Drop by the spoonful into boiling lard. When browned and risen, remove from the lard, make a little cavity in the center, fill with jam,

709. Omenatippoja. — Apple Fritters.

1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
1½ kupillista jauhoja	1½ cups flour
2 suurta omenaa	4 tablespoons milk
4 ruokalusikallista maitoa	1 teaspoon cinnamon
1 teelusikallinen kaneelia	3 tablespoons whipped cream
3 ruokalusikallista vispattua kermaa	½ teaspoon baking powder
3 munaa	2 large apples
½ teelusikallista leivospulveria	3 eggs
Vähän suolaa	Some salt

Kuori ja leikkaa omenat pitkittäin kuuteen tai kahdeksaan osaan ja osat poikittain ohuisiin viipaleisiin. Vatkaa munanruskuaiset sokerin kanssa, lisää maito, voi, jauhot, kaneeli, suola ja kerma. Pane palotellut omenat taikinan sekaan ja viimeksi kovaksi vatkatut munanvalkuaiset. Pane lusikalla kiehuvaan rasvaan ja paista ruskeiksi. Tarjoa kovan kastikkeen kanssa.

Pare the apples, cut lengthwise in six or eight parts and slice thinly the parts crosswise. Beat the yolks with sugar, add milk, butter, flour, cinnamon, salt and cream. Add to the batter the slices of apples and last of all the whites beaten stiff. Drop by the spoonful into boiling lard. Cook until brown. Serve with hard sauce.

710. Rommimunakas. — Rum Omelet.

3 munaa	3 eggs
3 ruokalusikallista maitoa tai kermaa	3 tablespoons milk or cream
Vähän suolaa	½ teaspoon sugar
½ teelusikallista sokeria	Some salt

Vatkaa munat, lisää maito, suola ja sokeri. Pane kuumaan pannuun 1 ruokalusikallinen voita, kaada seos pannuun ja liikuttele pannua tulella siksi että seos hyytyy vaan ei saa tulla kovaksi. Työnnä äkisti veitsellä pannun reunalle, anna aliosan vähän ruskistua ja kaada vadille. Pane hienoa sokeria munakkaan päälle, kaada muutama ruokalusikallinen rommia tai konjakkia vadille ja sytytä palamaan juuri kun viedään tarjolle.

Beat the eggs, add milk, salt and sugar. Melt 1 tablespoon butter in a hot pan, add the mixture, shake the pan over the fire until the mixture is firm but not hard. Heap quickly with a knife on one side of the pan, brown underneath and turn onto a platter. Sprinkle with sugar, pour a few spoonfuls of rum or brandy around on the platter. Light the brandy and serve immediately.

711. Omeletti à la Dauphin. — Omelet à la Dauphin.

Omenat tai muut hedelmät keitetään sokerin ja vähän voin kanssa. Omeletti valmistetaan kuten tavallista. Hedelmäseos pannaan sisälle. Vispattua kermaa ympärille.

Cook apples or any other kind of fruit with sugar and a little lump of butter. Prepare an omelet as directed. Fold the cooked fruit into the omelet. Garnish with whipped cream.

712. Munkkia. — Puffs.

1½ lusikallista voita	1½ tablespoons butter
1 kupillinen jauhoja	1 cup flour
¾ kupillista maitoa	¾ cup milk
4 ruokalusikallista maissi tai perunajauhoja	4 tablespoons cornstarch or potato flour
6 munaa	6 eggs

Voi ja maito kiehutetaan, jauhot seotetaan hyvästi joukkoon. Annetaan kiehua huolellisesti hämmäntäen siksi että pohja alkaa ruskistua. Yksi ruskuainen hierotaan heti sekaan ja kun se on jäähtynyt, lisätään siihen loput munanruskuaiset, sekä vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Pannaan lusikalla kiehuvaan rasvaan ja keitetään kypsiksi. Sokeria ripotetaan päälle, heti kun ovat valmiit. Tarjotaan hillon ja kerman kanssa.

Scald the milk with the butter, mix with the flour. Cook stirring carefully until it begins to brown on the bottom. Work immediately an egg yolk into the paste, adding the rest of the yolks and the beaten whites when it begins to cool. Drop by the spoonful into boiling lard. Cook until done, sprinkle immediately with sugar. Serve with jam and cream.

713. Kermamunkkia. — Cream Puffs.

½ kupillista maitoa	½ cup milk
1 tasalaita lusikallinen voita	1 level tablespoon butter
½ kupillista jauhoja	½ cup flour
3 munanruskuaista	3 egg yolks
1 valkuainen vatkattuna	1 white beaten stiff

Maito ja voi pannaan tulelle kiehumaan, lisätään jauhot ja hämmennetään hyvästi siksi että kattilan pohjalta alkaa ruskistua. Kun seos on jäähtynyt lisätään munanruskuaiset ja viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Puserra pussin lävitse pannulle tai asettele lusikalla. Voidellaan munalla ja pannaan uuniin paistumaan. Uunista otettua täytetään munkit seuraavalla seoksella:

Boil the milk with the butter, add the flour, cook stirring well until the bottom begins to brown. When cool, add the yolks and at the last the whites beaten stiff. Shape through a pastry bag or drop by the spoonful on the baking sheet. Brush with egg; bake. When done fill with following mixture:

½ kupillista sokeria	½ cup sugar
1 suklaattikakku-neliö	1 square chocolate
2 ruokalusikallista maitoa	2 tablespoons milk
½ teelusikallista vaniljaa	½ teaspoon vanilla
2 munanruskuaista	2 egg yolks

Sulata suklaati, lisää puolet sokerista ja maito. Vatkaa loput sokerista ja munanruskuaiset; seota tulella siksi että saottuu, mausta ja anna jäähtyä. Kun munkit ovat täytetyt, valellaan ne päältä "fondant" laseerauksella.

Dissolve the chocolate, add 1 half of the sugar and the milk. Whip the rest of the sugar with the yolks, stir on the fire until it thickens. Flavor and let cool. When filled, coat the puffs with fondant icing.

714. Ranskalaisia munkkeja. — French Puffs.

$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
$\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$\frac{1}{2}$ cup flour
2 munaa	2 eggs

Voi ja maito pannaan kattilaan tulelle; kun se kiehuu lisätään jauhot hyvästi hämmentäen, että ei tule paakkuja, kunnes kattilan pohjalla alkaa vähän ruskistua. Otetaan tulelta ja annetaan jäähtyä. Vispatut munanruskuaiset hierotaan ensin vähitellen puuroseokseen, viimeksi kovaksi vatkatut valkuaiset. Puserretaan pussin lävitse tai asetetaan lusikalla pullan muotoisia kakkuja jotka sitten paistetaan rasvassa. Ripotetaan hienoa sokeria päälle. Tarjotaan vispatun kerman kanssa johon seotetaan vähän marjamehua.

Place butter and milk into a saucepan on the fire; when coming to boil, add the flour stirring well so as to have a smooth paste. Cook until brown underneath. Remove from the fire, let cool. Beat the yolks, work into the paste, at the last add the whites beaten firm. Force through a pastry bag or drop by the spoonful into boiling lard. Sprinkle with sugar. Serve with whipped cream mixed with fruit juice.

715. Berliinin munkkeja. — Berlin Puffs.

$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
1 kokonainen muna ja 1 munanruskuainen	1 whole egg and yolk of 1 egg
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
Kuori ja mehu $\frac{1}{4}$ sitruunasta	Juice and yellow rind of $\frac{1}{4}$ lemon
2 kupillista jauhoja	2 cups flour
$\frac{1}{2}$ hiivakakkua	$\frac{1}{2}$ yeast cake
Omenasosetta tai viinimarjahyytelöä	Apple sauce or currant jelly

Maito lämmitetään, voi pannaan sekaan, samoin muna vispattuna sokerin kanssa, sitruunankuori ja mehu sekä hiiva kohotettuna. Taikina alustetaan hyvästi, lisätään jauhot ja annetaan kohota. Vanutetaan ja kaaviloidaan noin sormenpaksuiseksi levyksi. Siitä otetaan pyöreitä kakkuja ja keskelle kakkua pannaan vähän joko omenasosetta tai viinimarjahyytelöä. Tämän päälle pannaan toinen kakku ja syrjät voidellaan munanvalkuaisella ja painetaan hyvästi yhteen. Keitetään rasvassa ja kastellaan sokerissa. Tarjotaan kuumana.

Warm the milk, add butter, lemon juice and rind, eggs beaten with sugar and the risen sponge of the yeast. Add flour, beat well and let rise. Knead and roll into a sheet $\frac{1}{8}$ inch thick. Cut in cakes with a round cutter, have some apple sauce or currant jelly in the center of each cake. Place two together by fastening the edges with egg white. Cook in lard, turn in sugar. Serve hot.

716. Vaniljakohokas. — Vanilla Soufflé.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
3 ruokalusikallista jauhoja	3 tablespoons flour
1 kupillinen hyvää maitoa	2 tablespoons sugar
5 munaa	1 cup rich milk
2 ruokalusikallista sokeria	5 eggs
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla
Hedelmiä, keitetty sokerissa	Fruit cooked with sugar

Voista, jauhoista ja maidosta keitetään puuro. Munanruskuaiset ja sokeri vatkataan yhdessä ja seotetaan puuroon, sekä vanilja, viimeksi kovaksi vatkatut munanvalkuaiset. Muotti voidellaan, pohjalle ja reunoille asetetaan hedelmiä kerros. Kohokas-seos kaadetaan päälle. Kansi tai voideltu paperi asetetaan tiiviisti päälle. Paistetaan joko uunissa vesiastian asetettuna, tai keitetään vesikattilassa hellan päällä noin $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ tuntia. Tarjotaan kuumana muotista kaadettuna vadiille.

Vaniljakohokkaan voi tarjota ilman hedelmiä muotin reunoilla ja käyttää jotain hedelmämehua kohokkaaseen, kuten appelsiinin-, sitruunan-, ananas- y. m. mehua. Silloin on käytettävä maitoa vähemmän, mutta sokeria enemmän. Tarjotaan vanilja- tai hedelmäkastikkeen kanssa.

Cook a paste of butter, flour and milk. Beat the yolks of 5 eggs with sugar, add to the paste, flavor with vanilla. Last of all add the egg whites beaten firm. Butter a soufflé mold, line the bottom and the sides with fruit, fill the mold with the mixture. Cover carefully with a lid or buttered paper. Bake in oven in a pan of water or steam on the stove for $\frac{1}{2}$ or $\frac{3}{4}$ hour. Unmold onto a platter; serve hot. Vanilla soufflé may be prepared by mixing the paste with fruit juice—orange, lemon, pineapple, etc., and by using less milk and more sugar. Bake or steam as directed. Serve with vanilla or fruit sauce.

717. Suklaatikohokas. — Chocolate Soufflé.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
3 ruokalusikallista jauhoja	3 tablespoons flour
1 kupillinen hyvää maitoa	1 cup rich milk
5 munaa	$\frac{1}{2}$ cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ or $\frac{3}{4}$ cups grated chocolate
$\frac{1}{2}$ eli $\frac{3}{4}$ kupillista hienonnettua suklaatia	5 eggs

Voista, jauhoista ja maidosta keitetään puuro. Suklaatisulatettuna kuivassa pannussa seotetaan kuumaan puuroon. Munanruskuaiset ja sokeri vispattuna pannaan sekaan, viimeksi kovaksi vatkatut munanvalkuaiset. Seos kaadetaan heti hyvästi voideltuun muottiin. Kansi pannaan tiiviisti päälle. Paistetaan joko uunissa, pantuna vesiastian, tai keitetään vesikattilassa hellan päällä. Suklaatin asemasta voi käyttää kaakao-pulveria tai väkevää kahvia.

Cook a batter of butter, flour and milk. Dissolve the chocolate in a hot pan, add to the hot batter. Mix with the yolks beaten with sugar. At the last add the whites whipped to a firm froth. Fill a well-buttered mold with the mixture. Cover carefully. Bake in oven in a pan of water, or steam on the stove. Instead of chocolate, cocoa or strong coffee may be used.

718. Omenakohokas. — Apple Soufflé.

6 hyvää omenaa	6 good apples
4 ruokalusikallista voita	4 tablespoons butter
5 ruokalusikallista jauhoja	5 tablespoons flour
1½ kupillista maitoa	3 tablespoons sugar
3 ruokalusikallista sokeria	1½ cups milk
3 munaa	3 eggs
Vähän kaneelia	Dash of cinnamon
Muutama teelusikallinen hilloa	Few teaspoons jam

Kuori omenat, koverra siemenkodat ulos ja keitä 1 kupillissessa sokeria ja palanen kaneelia seassa. Lado ne sitten voideltuun muottiin ja täytä siemenkodan reikä jollain hillolla. Keitä puolet voista, jauhot ja maito puuroksi. Vispilöitse munanruskuaiset sokerin kanssa ja sekota puuroon sekä loput voista. Viimeksi valkuaiset, kovaksi vatkattuna. Kaada seos omenien päälle ja paista vesiastiaan asetettuna noin 30 minuuttia. Pane voideltu paperi päälle jos alkaa ruskistua liikaa.

Pare and core the apples, cook with 1 cup of sugar and a stick of cinnamon. Lay the apples into a buttered mold, fill the hollowed cores with jam. Cook a batter of 2 tablespoons butter, flour and milk. Beat the yolks of the eggs with the sugar, add to the batter with the rest of the butter. Last of all mix with the whites whipped to a firm froth. Cover the apples with the mixture. Bake in oven in a pan of water for 30 minutes. When the surface is becoming brown, cover with buttered paper.

719. Banaanikohokas. — Banana Soufflé.

3 banaaniam	3 bananas
4 munanvalkuaista	4 egg whites
4 ruokalusikallista sokeria	4 tablespoons sugar
1 ruokalusikallinen sitruunanmehua	1 tablespoon lemon juice

Banaanit kuoritaan ja leikataan kuutioiksi. 2 ruokalusikallista sokeria ja sitruunanmehu ripotetaan banaanien päälle ja annetaan seisoa vähän aikaa. Valkuaiset vatkataan vaahdoksi, loppu sokerista pannaan vähitellen sekaan. Hedelmistä siilataan liemi pois ja sekoitetaan se valkuaisten kanssa; lisätään hedelmät. Kaadetaan hyvästi voideltuun muottiin, paistetaan 10—15 minuuttia. Tarjotaan sitruunakastikkeen kanssa.

Peel the bananas, cut in cubes, sprinkle with 2 tablespoons of sugar and with the juice of 1 lemon. Let stand for a while. Beat the egg whites to a firm froth, add slowly the rest of the sugar and the liquor of the fruit. Combine with the fruit. Bake in a well-buttered mold for 10—15 minutes. Serve with lemon sauce.

720. Ananaskohokas. — Pineapple Soufflé.

Valmistetaan samaten kuin edellinen, banaanien asemasta käytetään ¼ paunaa pieniksi paloitettua tai raastittua ananasta.

Prepare as directed for banana soufflé by using ¼ pound of pineapple grated or cut in cubes instead of bananas.

721. Sitruunakohokas. — Lemon Soufflé.

4 munaa	4 eggs
4 ruokalusikallista sokeria	4 tablespoons sugar
1 sitruuna	1 lemon
1 ruokalusikallinen leipä- jauhetta	1 tablespoon bread crumbs

Vatkaa munanruskuaiset ja sokeri vaahdoksi, pane sitten sitruunan keltainen kuori, mehu ja leipäjauhe sekaan. Vatkaa munanvalkuaiset vaahdoksi ja seota viimeksi joukkoon. Kaada seos hyvästi voideltuun muottiin, paista uunissa vesiastian asetettuna 20—30 minuuttia. Tarjotaan kuumana paistin-
astiassa.

Whip the yolks with the sugar, add the yellow rind and the juice of the lemon and the bread crumbs. Beat the egg whites until firm, add to the yolks. Bake in a well-buttered mold for 20—30 minutes, having the mold in a pan of water.

722. Luumukohokas. — Prune Soufflé.

½ paunaa luumuja	½ pound prunes
¼ kupillista sokeria	¼ cup sugar
1 teelusikallinen sitruunan- mehua	1 teaspoon lemon juice
5 munanvalkuaista	5 egg whites

Luumut keitetään pehmeiksi, kivet otetaan pois ja luumut jauhetaan lihamyllyssä tai puserretaan siivilän lävitse. Sokeri ja sitruunan mehu sekoitetaan sekaan ja viimeksi kovaksi vatkatut valkuaiset. Kaadetaan hyvästi voideltuun muottiin ja paistetaan vesiastian asetettuna noin 20—30 minuuttia. Tarjotaan kuumana vispatun kerman kanssa.

Cook the prunes until tender, stone and grind or force through a sieve. Add the lemon, sugar and the egg whites beaten until firm. Bake in a well-buttered mold for 20—30 minutes, having the mold in a pan of water. Serve immediately with whipped cream.

723. Suklaatikohokas. — Chocolate Soufflé.

Valmistetaan kuten edellinen, käytetään luumujen asemasta 1 neliö vaniljasuklaata raastittuna.

Prepare as directed for prune soufflé. Instead of prunes use one square of vanilla chocolate grated.

724. Raparperikohokas. — Rhubarb Soufflé.

1 pauna raparperia	1 pound rhubarb
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
½ kupillista vettä	½ cup water
6 munaa	6 eggs
1 ruokalusikallinen kermaa	1 tablespoon cream
5 ruokalusikallista pulveriso- keria	5 tablespoons powdered sugar
1 teelusikallinen raastittua sitruunankuorta	1 teaspoon grated lemon rind

Raparperit leikataan palasiin ja keitetään sokerin kanssa. Munanruskuaiset vatkataan pulverisokerin kanssa ja sekaan

lisätään kerma ja sitruunankuori; valkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi ja pannaan viimeksi seokseen. Puolet tästä seoksesta kaadetaan voideltuun muottiin, keitetyt ja siilatut raparperit asetetaan päälle ja loppu seoksesta kaadetaan ylitse. Paistetaan vesiastian asetettuna noin $\frac{3}{4}$ tuntia.

Cut the rhubarb in pieces, cook with the sugar. Beat the yolks with powdered sugar, add cream and lemon rind. Beat the whites to a firm froth, add to the yolks. Put one half of the mixture into a buttered mold, lay the cooked and strained rhubarb on the top, cover the whole with the remaining mixture. Bake in oven in a pan of water for $\frac{3}{4}$ hour.

725. Omenakohokas. — Apple Soufflé.

1½ kupillista omenasosetta	1½ cups apple sauce
1 sitruunanmehu	Juice of 1 lemon
4 munanvalkuaista	4 egg whites
Sokeria	Sugar

Omenasoseeseen lisätään sitruunanmehu, sokeria maun mukaan ja valkuaiset kovaksi vatkattuna. Seos kaadetaan voideltuun muottiin, paistetaan vesiastian asetettuna. Tarjotaan vaniljakastikkeen tai kerman kanssa.

Add to the apple sauce the lemon juice, sugar, according to taste and the whites beaten stiff. Bake in a buttered mold as directed for soufflés. Serve with vanilla sauce or cream.

726. Munakohokas. — Egg Soufflé.

5 munaa	5 eggs
2 kuppia kermansekasta maitoa	2 cups rich milk
4 ruokalusikallista sokeria	4 tablespoons sugar
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
4 ruokalusikallista vehnäjauhoja	4 tablespoons flour
2 ruokalusikallista hienonnettuja mantelia	2 tablespoons chopped almonds
½ ruokalusikallista sitruunanmehua	½ tablespoon lemon juice

Munanruskuaiset ja sokeri vatkataan, lisätään kuumennettu maito ja voi sekaan; vatkataan tulella siksi että saottuu. Seoksen jäähtyttyä, seotetaan joukkoon vehnäjauhot, mantelit ja kovaksi vatkatut munanvalkuaiset, 2 ruokalusikallista kristallisokeria ruskistetaan paistinpannussa, lisätään 2 ruokalusikallista vettä ja vähän sitruunanmehua, kaadetaan muottiin ja käännellään ympäri että takertuu pohjalle ja reunoille. Seos kaadetaan muottiin ja keitetään vedessä hellan päällä tiiviin kannen alla noin 1 tunti tai vesiastian asetettuna uunissa. Tarjotaan vaniljakastikkeen kanssa.

Beat the yolks with the sugar, add the scalded milk and butter, stir over the fire until it becomes thick. Cool, mix with flour, almonds and the egg whites beaten firm. Brown 2 tablespoons of granulated sugar in a pan, add 2 tablespoons water and some lemon juice, coat the bottom and the edges of a mold with the syrup. Fill the mold with the mixture. Bake in oven in a pan of water or steam on the stove for 1 hour. Serve with vanilla sauce.

727. Kastanjakohokas. — Chestnut Soufflé.

$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
1 kupillinen hienonnettua kastanjaa	1 cup mashed chestnuts
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
4 munanvalkuaista	4 egg whites
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour

Seota sokeri, jauhot, kastanjat ja maito vähitellen. Keitä seosta muutama minuutti. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja seota joukkoon. Paista hyvästi voidellussa muotissa vesiastian asetettuna noin 30 minuuttia eli siksi että on kiinteää. Tarjotaan samassa astiassa, vaniljakastikkeen tai kermakastikkeen kanssa.

Mix together gently the sugar, the flour, the chestnuts and the milk. Cook for a few minutes. Beat the whites until firm, add to the mixture. Bake in a well-buttered mold in a pan of water until firm or about 30 minutes. Serve in the mold with vanilla or cream sauce.

728. Omenalunta. — Apple Snow.

Ota 1 kupillinen paksua omenasosetta, mausta sokerilla mieltä myöten; lisää 4 kovaksi vatkattua munanvalkuaista sekaan. Tarjotaan laseissa vispatun kerman kera.

Have 1 cup of thick apple sauce, sweeten with sugar, according to taste, add 4 egg whites beaten stiff. Serve in sherbet glasses with whipped cream on top.

729. Omenakohokas. — Apple Soufflé.

Valmistetaan kuten edellinen. Voi käyttää 2 kupillista omenasosetta ja 4 munanvalkuaista. Paistetaan hiljasessa uuninlämmössä noin 25 minuuttia. Tarjotaan vispatun kerman kanssa.

Prepare as directed for apple snow. Allow 2 cups of apple sauce to 4 egg whites. Bake in a slow oven for 25 minutes. Serve with whipped cream.

730. Yksinkertainen riisiputinki. — Plain Rice Pudding.

2 kupillista maitoa pannaan muottiin, siihen seotetaan 1 ruokalusikallinen pestyjä riisiä ja vähän suolaa. Pannaan uuniin paistumaan 2 tunniksi, seotellen usein. Lisätään 1 ruokalusikallinen sokeria ja $\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa, kun putinki on ollut uunissa 1 tunti. Jos putinki näyttää kovalta, lisätään kiehuvaa maitoa. Tarjotaan kuumana tai kylmänä keitettyjen hedelmien tai hillojen kanssa.

Pour 2 cups of milk into a mold, add 1 tablespoon of washed rice and a dash of salt. Bake in oven for 2 hours stirring often and adding 1 tablespoon sugar and $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla when the pudding is half done. If the pudding becomes hard, add scalded milk. Serve hot or cold with stewed fruit or jam.

731. Riisiryyniputinki. — Rice Pudding.

$\frac{1}{3}$ kupillista riisiryyniä	$\frac{1}{3}$ cup rice
3 kupillista maitoa	3 cups milk
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
Vähän kaneelia	Dash of cinnamon
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
3 munaa	3 eggs

Keitä ryynit ja maito puuroksi, seota voi, kaneeli ja munat sokerin kanssa vatkaattuna puuroon. Pane voideltuun muottiin ja paista vesiastian asetettuna uunissa noin 30—40 minuuttia. Rusinoita ja mantelia hienonnettuna voi käyttää seassa jos haluaa. Munia ei tarvitse käyttää, kun ainoastaan yhden ja silloin panna vähän enemmän ryyniä.

Cook a porridge of the milk and the rice, add the butter, the cinnamon and the eggs beaten with sugar. Bake in a buttered mold in a pan of water for 30 or 40 minutes. Raisins and chopped almonds may be used in the pudding, if desired. The pudding may be made with 1 egg by using more rice.

732. Riisihiyydyke. — Rice Custard.

$\frac{1}{3}$ kupillista riisiä	$\frac{1}{3}$ cup rice
3 kupillista maitoa	3 cups milk
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
3 munaa	3 eggs
Sitruunaa tai vaniljaa mausteeksi	Lemon juice or vanilla

Keitä riisit maidossa hyvin pehmeäksi, lisää voi ja suola. Anna vähän jäähtyä. Vatkaa munanruskuaiset sokerin kanssa ja lisää puuroon, samoin sitruunaa tai vaniljaa maun mukaan. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi ja pane viimeksi seokseen. Paista voidellussa muotissa vesiastian asetettuna. Vatkattuihin munanvalkuaisiin voi seottaa vähän pulverisokeria ja panna puuron päälle kun se on paistunut vähän aikaa.

Cook the rice in milk until soft, add butter and salt. Let cool some. Beat the yolks with sugar, add to the porridge, flavor with lemon juice or vanilla, according to taste. Beat the whites until firm, mix with the porridge. Bake in a buttered mold in a pan of water. When half baked, coat the top of the pudding with whites of egg beaten with sugar, if preferred.

733. Farinaputinki. — Farina Pudding.

1 kupillinen maitoa	1 cup milk
$\frac{1}{2}$ kupillista farinaa	$\frac{1}{2}$ cup farina
3 munaa	3 eggs
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
Vähän rusinoita	Raisins

Maito ja farina keitetään puuroksi, lisätään munanruskuaiset vatkaattuna sokerin kanssa, vähän suolaa ja rusinoita. Pannaan voideltuun muottiin. Munanvalkuaiset kovaksi vatkaattuna, vähän sokeria seassa, asetetaan muotin päälle tai seotetaan puuroon; paistetaan uunissa ruskeaksi.

Cook a porridge of milk and farina, add the yolks beaten with sugar, salt and raisins. Beat the egg whites until firm, mix with the porridge. Bake in a buttered mold until brown. The egg whites may be used as meringue on top of the pudding.

734. Tapiokaputinki. — Tapioca Pudding.

$\frac{1}{2}$ kupillista tapioka-ryyniä	$\frac{1}{2}$ cup tapioca
3 kupillista maitoa	3 cups milk
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
2 eli 3 munaa	2 or 3 eggs
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt

Keitä maidosta ja ryynistä puuro. Hiero voi vaahdoksi, vispilöi munanruskuiset sokerin kanssa, seota voin sekaan ja pane seos puuroon, kun se on jäähtynyt; viimeksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kaada seos voideltuun muottiin ja paista vesiastiaan asetettuna $\frac{3}{4}$ tuntia. Jos haluaa, voi panna sekaan 1 sitruunanmehu, $\frac{1}{2}$ kupillista rusinoita, $\frac{1}{4}$ kupillista mantelia hienonnettuna, tai vaniljaa maun mukaan. Tarjotaan kerman tai hedelmäkastikkeen kanssa.

Cook a porridge of tapioca and milk. Rub the butter until creamy. Beat the yolks with sugar, add to the butter, combine with the porridge when the latter is cold. Last of all add the egg whites beaten firm. Bake in a buttered mold in a pan of water for $\frac{3}{4}$ hour. The juice of 1 lemon, $\frac{1}{2}$ cup raisins, $\frac{1}{4}$ cup chopped almonds or vanilla may be added to the pudding, if preferred. Serve with cream or fruit sauce.

735. Tapioka omenien kanssa. — Apple Tapioca.

Kuori 5—6 omenaa, ota siemenkodat pois ja täytä reiät sokerilla. Aseta voideltuun muottiin. Keitä 1 kupillinen tapiokaa 1 kvartissa vettä, mausta vähän suolalla ja sokerilla. Kaada omenien päälle ja paista uunissa siksi että omenat tuntuvat pehmeältä. Omenat voi ensin keittää vedessä sokerin kanssa. Kun omenat tuntuvat pehmeältä asetetaan ne muottiin. Tapioka keitetään omenain liemessä ja kaadetaan omenien päälle. Ei tarvitse paistua uunissa muuta kuin siksi että ruskistuu.

Voi keittää kattilassa 1 kupillinen tapiokaa, 2 kupillista omenia, 3—4 kupillista vettä, sokeria ja suolaa maun mukaan.

Pare 5 or 6 apples, core and fill with sugar. Lay into a buttered mold. Cook 1 cup of tapioca in 1 quart of water, season with salt and sugar. Cover the apples with tapioca; bake until the apples are done.

Or cook the apples with sugar in water; when tender, lay the apples into a mold. Cook the tapioca in the liquor of the apples, pour over the apples. Brown quickly in oven.

The tapioca may be cooked in a saucepan with 2 cups of apples and 3 or 4 cups of water; add sugar and salt, according to taste.

736. Leipäputinki No. 1. — Bread Pudding No. 1.

1 kupillinen leipää paloteltuna	1 cup bread cut in cubes
2 kupillista maitoa	2 cups milk
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
3 munaa	3 eggs
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla
$\frac{1}{4}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{4}$ teaspoon salt
2 ruokalusikallista voita sulatettuna	2 tablespoons melted butter

Liota leipä maidossa pehmeäksi. Aseta leipäpalaset voidellun muotin pohjalle. Vatkaa munat sokerin kanssa, lisää maito, vanilja, voi ja suola. Kaada seos leipäpalasiin päälle, paista uunissa vesiastiaan asetettuna, siksi että hyytyy. Rusi-noita ja raastittua sitruunankuorta voi käyttää mausteeksi jos haluaa. Kun putinki on melkein valmis, voi päälle levittää jotain hilloa, omenasoa, tai mitä keitetyitä marjoja tai hedelmiä haluaa. Munanvalkuaista vatkaan kovaksi, pannaan sokeria sekaan ja levitetään päälle ruskistetaan uunissa.

Soak the bread in milk. Lay the pieces of bread in a buttered mold. Beat the eggs with the sugar, add milk, vanilla, butter and salt. Pour over the bread. Bake in oven in a pan of water until firm. Raisins and grated rind of lemon may be used in the pudding, if desired. When nearly done cover the top with jelly, apple sauce or stewed fruit. Beat the egg whites with sugar, spread over the fruit; brown in oven.

737. Leipäputinki. No. 2. — Bread Pudding No. 2.

$1\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta	$1\frac{1}{2}$ cups bread crumbs
$2\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$2\frac{1}{2}$ cups milk
$\frac{1}{4}$ kupillista korinttia	$\frac{1}{4}$ cups currants
$\frac{1}{2}$ sitruunankuori ja mehu	$\frac{1}{2}$ lemon juice and rind
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
3 munaa	3 eggs

Maito ja voi kiehautetaan. Leipä pannaan sekaan. Kun seos on jäähtynyt, pannaan sekaan huuhdotut korintit, sitruunankuori ja mehu, sekä munanruskuaiset sokerin kanssa vat-kattuna; viimeksi kovaksi vatkatut valkuaiset. Seos kaadetaan voideltuun muottiin ja paistetaan vesiastiaan asetettuna. Tarjo-taan mehukastikkeeseen kanssa.

Scald the milk with the butter, add the bread crumbs. When cool, mix with the washed currants, the lemon juice and rind and the yolks beaten with sugar. Last of all add the whites beaten firm. Bake in a buttered mold in a pan of water. Serve with fruit sauce.

738. Suklaati-leipäputinki. — Chocolate Bread Pudding.

1 kupillinen leipäjauhetta	1 cup bread crumbs
$2\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$2\frac{1}{2}$ cups milk
3—4 ruokalusikallista hienonnettua suklaatia	3 or 4 tablespoons grated chocolate
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla
2—3 munaa	2 or 3 eggs
Vähän suolaa	3 tablespoons butter
3 ruokalusikallista voita	Salt

Sulata suklaati kuivassa pannussa, lisää vähitellen kiehuvaa maito, leipäjauhe, voi, vanilja ja suola; vatkaa munat sokerein kanssa ja pane viimeksi seokseen. Kaada seos voideltuun muottiin ja paista vesiastian asetettuna siksi että hyytyy. Tarjotaan vispatun kerman tai vaniljakastikkeen kanssa. Kaa-kaota voi käyttää suklaatin asemasta.

Melt the chocolate in a hot pan, add gradually the scalded milk, bread crumbs, butter, vanilla and salt. Beat the eggs with the sugar, add to the mixture. Bake in a buttered mold in a pan of water until firm. Serve with whipped cream or vanilla sauce. Instead of chocolate cocoa may be used.

739. Jälkiruoka kuivasta leivästä. — French Toast.

Leikkaa leipä viipaleiksi, vatkaa 1 muna, 1 ruokalusikallinen sokeria, lisää 1 kupillinen maitoa. Kastele leipäpalaset tässä seoksessa, paista voissa pannussa ruskeaksi molemmilta puolilta. Tarjoa vähän marjahilloa tai hyytelöä (jelly) päällä.

Cut stale bread in slices, beat an egg with 1 tablespoon of sugar, add 1 cup milk. Dip the bread into the milk, fry in butter until brown on both sides. Spread with jam or jelly.

740. Omena- ja leipäputinkia. — Apple and Bread Pudding.

3 kupillista omenia	3 cups apples
2 kupillista leipää paloteltuna	2 cups bread
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
Vähän kaneelia, 1 sitruunan-kuori	Cinnamon and rind of 1 lemon

Leipä ja omenat palotellaan pieniin kuutioihin ja seotetaan sokerin, kaneelin ja raastitun sitruunankuoren kanssa. Pannaan voideltuun muottiin, $\frac{1}{3}$ kupillista vettä kaadetaan päälle, voi pieninä paloina viimeiseksi. Paistetaan ensin kannen alla ja viimeksi ilman kantta että ruskistuu. Tarjotaan vaniljakastikkeen tai vispatun kerman kanssa.

Raparperia voi laittaa samalla tavalla, mutta on käytettävä enempi sokeria ja appelsiinin kuorta raastittuna mausteeksi.

Cut the bread and the apples in small cubes, mix with lemon rind, sugar and cinnamon. Put into a buttered mold, pour $\frac{1}{3}$ cup water over. Dot with butter. Bake covered, removing the cover only to brown the surface. Serve with vanilla sauce or whipped cream.

Rhubarb and bread pudding may be made the same way by using more sugar and the yellow rind of one orange instead of the lemon.

741. Omenaputinki. — Apple Pudding.

2 kupillista omenasosetta	2 cups apple sauce
3 munaa	3 eggs
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{4}$ cup sugar
1 ruokalusikallinen sitruunan-mehua	1 tablespoon lemon juice
$\frac{1}{2}$ teelusikallista kaneelia	$\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon
$\frac{1}{4}$ teelusikallista muskottipähkinää	$\frac{1}{4}$ teaspoon nutmeg

Lisää mausteet, sokeri, voi ja munanruskuaiset omenan sekaan ja vatkaa kuohkeaksi. Pane voideltuun muottiin ja paista noin 10—15 minuuttia kuumassa uunissa. Ota uunista ja päällystä kovaksi vatkatuilla munanvalkuaisilla johon on seotettu $\frac{1}{4}$ kupillista hienoa sokeria ja maustettu vaniljalla. Paista miedossa uunissa kunnes ruskistuu. Tarjoa kylmänä vispatun kerman kanssa.

Mix the apple sauce with the spices, sugar, butter and the egg yolks, beat until frothy. Bake in a buttered mold in a hot oven for 10—15 minutes. Remove from the oven, coat with meringue made of the egg whites beaten stiff and $\frac{1}{4}$ cup of powdered sugar and vanilla. Return to the oven so as to brown the surface. Serve cold with whipped cream.

742. Uunissa paistettuja omenia. — Baked Apples.

Valitse yhdenkokoisia omenia, pese ja pyyhi ne ja ota siemenkodat ulos. Voitele paistinpannu, aseta omenat siihen, täytä reiät sokerilla, kaada vähän vettä pannuun että omenat eivät pala. Paista siksi että ovat pehmeät. Tarjoa vispilöidyn kerman tai vaniljakastikkeen kanssa. Jos ei halua sokeria käyttää, voi paistaa ilman.

Omenat paistetaan myöskin kuorittuna, reikä täytetään hienonnetuilla rusinoilla ja pähkinöillä, pieni palanen voita päällä.

Have apples of equal size, wipe and core. Butter a pan, lay the apples in the pan, fill the hollowed cores with sugar. Pour some water into the pan to prevent the apples from burning. Bake until tender. Serve with whipped cream or vanilla sauce. May be baked without sugar.

Or peel the apples, fill the hollowed cores with raisins and chopped nuts, dot with butter.

743. Uunissa paistettuja pääryniä. — Baked Pears.

Pieniä pääryniötä kuoritaan, pannaan muottiin, sokeria, siirappia ja vähän vettä päälle. Paistetaan uunissa kannen alla 2 tuntia.

Peel small pears, lay into a mold, add sugar, syrup and some water. Bake covered for 2 hours.

744. Uunissa paistettuja banaaneja. — Baked Bananas.

Banaanit kuoritaan, pannaan paistinpannuun, vähän sokeria, sitruunanmehua ja pieniä voipaloja päälle. Paistetaan uunissa noin 20 minuuttia.

Peel the bananas, lay into a pan, add sugar and lemon juice. Dot with butter. Bake for 20 minutes.

745. Paistettuja banaaneja. — Fried Bananas.

Kuori ja halkase banaanit, ripottele vähän suolaa päälle. Kastele leipäjauheessa, munassa ja taas leipäjauheessa. Paista voissa tai rasvassa. Tarjotaan hyvin kuumana.

Peel and split the bananas, sprinkle with salt. Turn in bread crumbs, egg and in bread crumbs again. Fry in butter or lard. Serve very hot.

746. Omenakääryjä. — Apple Dumplings.

Kaaviloitse voitaikina (puff paste) ohueksi, leikkaa siitä nelikulmaisia palasia, niin suuria, että niillä voi päällystää omenat. Kuori omenoita ja koverra siemenkodat ulos; paista vähän aikaa uunissa. Aseta omenat taikinan keskelle, täytä kolo sokerilla johon on sotkettu vähän kaneelia ja pane pieni voipalanen päälle. Kastele taikinan reunat munanvalkuaisella ja käännä kulmat yhteen omenien päälle, reunat sisälle. Voitele päältä munalla ja pane kohtalaisen kuumaan uuniin ja paista kunnes omenat tuntuvat pehmeiltä. Tarjotaan kuumana kovan kastikkeen kanssa.

“Bisketti”-taikinaa voi käyttää omenakääryihin.

Roll puff paste into a thin sheet, cut in squares big enough to enclose an apple. Peel and core the apples, bake for a while. Place an apple in the center of each square, fill the hollowed core with sugar mixed with cinnamon. Dot with butter. Moisten the edges of the paste with egg white, close the paste by bringing the corners together. Turn the edges in, spread with egg. Bake in a moderate oven until the apples feel tender. Serve hot with hard sauce.

Apple dumplings may also be made of biscuit dough.

747. Charlotte-omenia. — Apple á la Charlotte.

3 suurta omenaa	3 large apples
$\frac{1}{2}$ teelusikallista voita	$\frac{1}{2}$ teaspoon butter
2 ruokalusikallista rusinoita	2 tablespoons raisins
1 appelsiini viipaleiksi leikatuna	1 orange cut in slices
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
Vähän sitruunanmehua ja kuorta raastittuna	Lemon juice and grated rind
1 ruokalusikallinen viinimarja-hyytelöä	1 tablespoon currant jelly

Omenat kuoritaan, palotellaan ohuisiin viipaleisiin, pannaan kattilaan, voin, sokerin, rusinain ja appelsiinin kanssa. Pidetään tulella siksi että kuumenevat, lisätään sitruuna ja hyytelö. Muotin pohja ja reunat päällystetään pienillä pyöreillä leipäpalasilla, jotka kastellaan voisulassa. Seos kaadetaan muottiin ja asetetaan muutamia leipäpalasia päälle, estääkseen palamista. Paistetaan uunissa 1 tunti. Tarjotaan muotista poiskaadettuna, vispilöidyn kerman kanssa.

Peel the apples, cut in thin slices, put into a saucepan with sugar butter, raisins and slices of orange. Keep on the fire until hot, add lemon juice, rind and currant jelly. Cover the bottom and the edges of a mold with small round slices of bread dipped in butter, fill with the apples, cover the top with a few slices of bread so as to prevent from burning. Bake for 1 hour. Serve unmoulded with whipped cream.

748. Kapinetti-putinki. — Cabinet Pudding.

Mantelit kuoritaan, hienonnetaan ja hierotaan vähän soke-

rin kanssa. Luumut keitetään, halastaan ja puoliskot täytetään manteliseoksella. Täytetyt luumut ladotaan ympäri muottia joka täytetään sitten sokerikakun palasilla, niiden päälle levitetään hienonnettuja luumuja, valellaan päältä seuraavalla seoksella: 2 munaa vispilöidään, 2 ruokalusikallista sokeria, $\frac{1}{2}$ sitruunaa, $\frac{1}{2}$ kupillista luumun lientä. Paistetaan uunissa vesiastian asetettuna. Tarjotaan kovan kastikkeen kanssa.

Blanch and chop almonds, mix with sugar. Cook prunes, split and fill the halves with almonds. Line a mold with filled prunes, fill with sponge cake cut in cubes, cover with the remaining prunes crushed and cover the top with the following mixture: 2 eggs whipped with 2 tablespoons of sugar, $\frac{1}{2}$ lemon, $\frac{1}{2}$ cup of prune juice. Bake in oven in a pan of water. Serve with hard sauce.

749. Sitruunaputinki. — Lemon Pudding.

1½ kupillista kermaa	1½ cups cream
6 munaa	6 eggs
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
1 sitruuna	1 lemon
2 ruokalusikallista perunajauhoja	2 tablespoons potato flour

Sokerilaserrusta:
 $\frac{1}{2}$ paunaa sokeria
 $\frac{1}{2}$ kupillista kuumaa vettä
 Vähän sitruunanmehua

Caramel:
 $\frac{1}{2}$ pound sugar
 $\frac{1}{2}$ cup hot water
 Lemon juice

Vispilöi munanruskuaiset ja sokeri hyvin kattilassa, pane joukkoon sitruunan keltainen kuori ja mehu, kerma ja jauhot. Aseta kattila tulelle ja vispilöi hyvästi kunnes seos sakenee. Anna jäähtyä ja seottele vähän väliä. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi, seota ne edellä valmistettuun seokseen ja kaada sokerilaserruksella sisustettuun muottiin. Paista uunissa veteen asetettuna noin $\frac{3}{4}$ tuntia. Tarjotaan kuumana sitruunatai hedelmäkastikkeen kanssa.

Beat the egg yolks with the sugar in a saucepan, add the yellow rind and the juice of a lemon, cream and flour. Place the saucepan on the fire, cook beating well until thick. Let cool, stirring now and then. Beat egg whites until frothy, add to the mixture. Coat a mold with caramel, fill with the mixture. Bake in oven in a pan of water for $\frac{3}{4}$ hour. Serve hot with lemon or fruit sauce.

750. Kuuma ananasputinki. — Hot Pineapple Pudding.

6 munaa	6 eggs
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista vehnäjauhoja	$\frac{1}{2}$ cup flour
4 ruokalusikallista maissijauhoja (cornstarch)	4 tablespoons cornstarch
2½ kupillista ohutta kermaa	2½ cups cream
$\frac{1}{4}$ kupillista voita	$\frac{1}{4}$ cup butter
1 pauna ananasta	1 pound pineapple

Kermasta ja jauhoista keitetään puuro, lisätään voi ja munanruskuaiset vatkattuna sokerin kanssa. Ananas leikataan

palasiin ja seotetaan sekaan, viimeksi munanvalkuaiset kovaksi vatkattuna. Kaada seos voideltuun muottiin ja paista vesistä asettuna noin 1 tunti. Kastike valmistetaan ananasliemestä johon lisätään vähän sitruunanmehua, sokeria ja cornstarch-jauhoa.

Cook a paste of the cream and the flour, add the butter and the yolks beaten with sugar. Cut the pineapple in cubes, add to the paste. Last of all add the egg whites beaten firm. Bake in a buttered mold in a pan of water for 1 hour. The sauce is prepared of the liquid of pineapple by adding lemon juice, sugar and cornstarch.

751. Raparperiputinki. — Rhubarb Pudding.

Pane leipää, joka on liotettu maidossa, kattilaan, seota siihen 1 sitruunanmehu, $\frac{1}{4}$ kupillista voita ja $\frac{1}{2}$ kupillista sokeria. Aseta siivilän päälle valumaan. Pane kerroksittain muottiin leipäseosta ja keitettyjä raparperia. Ripota kuivaa leipäjauhetta päälle ja pieniä voipaloja. Paista uunissa 40 minuuttia ensin paperi päällä ja viimeksi ilman paperia, että ruskistuu. Tarjoa kovan kastikkeen kanssa.

Have bread soaked in milk, mix with the juice of 1 lemon, $\frac{1}{4}$ cup butter and $\frac{1}{2}$ cup sugar; drain through a sieve. Lay alternately bread and stewed rhubarb into a mold. Sprinkle with bread crumbs, dot with butter. Bake for 40 minutes covered with buttered paper. When nearly done remove the paper so as to brown the surface. Serve with hard sauce.

752. Ydinputinki. — Marrow Pudding.

2 kupillista leipäjauhetta
4 munaa
1 paini hyvää maitoa
1 kupillinen sokeria
1 teelusikallinen suolaa
6 unssia ydintä
2 ruokalusikallista jauhoa
 $\frac{1}{4}$ paunaa mantelia
1 kupillinen rusinoita
1 kupillinen kermaa

2 cups bread crumbs
4 eggs
1 pint rich milk
1 cup sugar
1 teaspoon salt
6 ounces marrow
2 tablespoons flour
 $\frac{1}{4}$ pound almonds
1 cup raisins
1 cup cream

Leipä liotetaan muna- ja maitoseoksessa, lisätään mausteet. Ydin hakataan hienoksi, seotetaan jauhoihin. Tämä kaikki pannaan leipäseokseen ja joukkoon lisätään rusinat, mantelit ja sokeri. Pane seos voideltuun ja leivällä siroteltuun muottiin. Paista uunissa noin 1 tunti. Tarjotaan sitruunakastikkeen kanssa.

Mix the eggs into the milk, add the bread crumbs and spices. Chop the marrow fine, mix with flour, combine with the bread mixture, add raisins, almonds and sugar. Pour into a buttered mold sprinkled with bread crumbs. Bake for 1 hour. Serve with lemon sauce.

753. Englantilainen luumuputinki No. 1. — English Plum Pudding No. 1.

$\frac{3}{4}$ paunaa leipäjauhetta	$\frac{3}{4}$ pound bread crumbs
2 ruokalusikallista vehnäjäuhoja	2 tablespoons flour
1 pauna hienonnettua muunaisrasvaa	1 pound chopped suet
$\frac{1}{2}$ paunaa siemenettä rusi-noita	$\frac{1}{2}$ pound seeded raisins
$\frac{1}{2}$ paunaa hienonnettuja korintteja	$\frac{1}{2}$ pound currants
$\frac{1}{4}$ paunaa sihdattua sokeria	$\frac{1}{4}$ pound sifted sugar
2 unssia sokeroituja appelsiinin kuoria	2 ounces candied orange peel
2 unssia hienonnettuja mantelia	2 ounces chopped almonds
$\frac{1}{2}$ teelusikallista hienonnettua muskottipähkinää	$\frac{1}{2}$ teaspoon nutmeg
$\frac{1}{2}$ teelusikallista hienonnettua muskottikukkaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon mace
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
1 teelusikallinen kaneelia	1 teaspoon cinnamon
Keltanen kuori 2 ja mehu 4 sitruunasta	Yellow rind of 2 and juice of 4 lemons
6 eli 8 munaa	6 or 8 eggs
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 kupillinen konjakkia	1 cup brandy

Liota leipäjauhe maidossa, lisää munanruskuaiset vatkatuna sokerin kanssa. Hiero rasva kädellä vaahdoksi, lisää kuivat aineet, jauhotetut rusinat ja korintit. Yhdistä seokset ja lisää konjakki, tai jos sitä ei ole saatavissa, käytä sitruunanmehua; viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Pane seos voideltuun muottiin, tiivis kansi päälle ja keitä höyryssä kuusi tuntia.

Soak the bread crumbs in milk, add the yolks beaten with sugar. Rub the suet with fingers until creamy, add the dry ingredients, raisins rolled in flour and currants. Combine the mixtures, add brandy or lemon juice. Last of all mix in the whites beaten until firm. Pour into a buttered mold, cover tightly, steam for 6 hours.

754. Englantilainen luumuputinki No. 2. — English Plum Pudding No. 2.

$\frac{1}{4}$ paunaa jauhoja	$\frac{1}{4}$ pound flour
$\frac{3}{4}$ paunaa leipäjauhetta	$\frac{3}{4}$ pound bread crumbs
1 pauna rasvaa	1 pound suet
$\frac{3}{4}$ paunaa siemenettä rusi-noita	$\frac{3}{4}$ pound seeded raisins
$\frac{3}{4}$ paunaa korinttia	$\frac{3}{4}$ pound currants
$\frac{1}{4}$ paunaa sokeria	$\frac{1}{4}$ pound sugar
1 kuppi siirappia	1 cup syrup
$\frac{1}{4}$ paunaa sokerissa keitettyjä appelsiinin kuoria	$\frac{1}{4}$ pound candied orange peel
$\frac{1}{2}$ raastittua muskottipähkinää	$\frac{1}{2}$ grated nutmeg
2 sitruunan keltainen kuori	Yellow rind of 2 lemons
1 teelusikallinen sekalaisia mausteita	1 teaspoon mixed spices
1 kupillinen konjakkia	1 cup brandy

Valmista seos kuten edellämainittu. Keitä 6 tuntia vaatteen sisällä höyryssä. Pane säilyyn. Juuri ennen tarjolle vientiä keitä putinki 2 tuntia. Tarjoa viini- tai sitruunakastikkeen kanssa.

Prepare as directed in the last recipe. Steam 6 hours in a napkin. Place aside. Steam 2 hours more before serving. Serve with wine or lemon sauce.

755. Viikunaputinki. — Fig Pudding.

$\frac{1}{2}$ paunaa viikunoita hienon-	$\frac{1}{2}$ pound chopped figs
nettuna	1 cup chopped suet
1 kupillinen rasvaa hienonnet-	$2\frac{1}{2}$ cups bread crumbs
tuna	$\frac{1}{4}$ cup sugar
$2\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta	3 eggs
$\frac{1}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{3}{4}$ cup milk
3 munaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
$\frac{3}{4}$ kupillista maitoa	
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	

Liota viikunat haaleassa vedessä, hienonna ja yhdistä rasvan kanssa. Liota leipä maidossa, vatkaa munat sokerin kanssa ja lisää maitoon. Yhdistä seokset ja hiero hyvästi. Kaadetaan voideltuun muottiin ja keitetään vesiastiaan asetettuna kansi päällä 3 tuntia. Tarjotaan vanilja-, viini- tai konjakkikastikkeen kanssa.

Soak the figs in lukewarm water, chop and mix thoroughly with the suet. Soak the bread crumbs in milk; beat the eggs with sugar, add to the bread crumbs. Combine the mixtures by stirring well. Steam for 3 hours in a buttered mold. Serve with vanilla, wine or brandy sauce.

756. Rasvaputinki. — Suet Pudding.

1 kupillinen rasvaa hienonnet-	1 cup chopped suet
tuna	1 cup milk
1 kupillinen maitoa	1 cup syrup
1 kupillinen siirappia	$\frac{1}{2}$ cup currants
$\frac{1}{2}$ kupillista korinttia	1 teaspoon soda
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon salt
1 teelusikallinen suolaa	3 cups flour
3 kupillista jauhoja	Cinnamon and nutmeg
Kaneelia ja muskottipähkinää	

Seota suola, jauhot ja rasva kädellä, lisää sooda vähässä vedessä, maito, siirappi ja mausteet. Hiero seos tasaiseksi. Pane kansipäälliseen muottiin ja keitä vesiastiaan asetettuna 3 tuntia. Tarjoa sitruuna- tai viinikastikkeen kanssa.

Mix with finger tips salt, flour and suet, add soda dissolved in water, milk, syrup and spices, rub to an even paste. Put into a mold, steam for 3 hours. Serve with lemon or wine sauce.

757. Hedelmäputinki. — Fruit Pudding.

2 kupillista jauhoja	2 cups flour
$\frac{1}{2}$ kupillista rasvaa (beef suet)	$\frac{1}{2}$ cup chopped suet
hienonnettuna	$\frac{1}{4}$ cup syrup or sugar
$\frac{1}{4}$ kupillista siirappia tai so-	$\frac{3}{4}$ cup milk
keria	4 teaspoons baking powder
$\frac{3}{4}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{4}$ teaspoon salt
4 teelusikallista leivospulveria	$\frac{1}{2}$ teaspoon nutmeg
$\frac{1}{4}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ cup currants
$\frac{1}{2}$ teelusikallista muskottia	$\frac{1}{2}$ cup raisins
$\frac{1}{2}$ kupillista korinttia	
$\frac{1}{2}$ kupillista rusinoita	

Seota kuivat aineet, lisää mausteet ja maito (jos käytetään siirappia, pannaan maitoa $\frac{1}{2}$ kupillista). Hiero seosta hyvästi. Seos kaadetaan voideltuun muottiin, keitetään kansi päällä vesastian asetettuna 2 $\frac{1}{2}$ tuntia.

Mix the dry ingredients, add the spices and the milk (if syrup is used, allow $\frac{1}{2}$ cup of milk). Stir well. Steam in a buttered mold for 2 $\frac{1}{2}$ hours.

758. Keitetty hedelmäputinki. — Plum Pudding.

2 $\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta	2 $\frac{1}{2}$ cups bread crumbs
$\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$\frac{1}{2}$ cup flour
$\frac{3}{4}$ kupillista rasvaa (suet) tai $\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{3}{4}$ cups suet or $\frac{1}{2}$ cup butter
$\frac{1}{2}$ kupillista korinttia	$\frac{1}{2}$ cup currants
$\frac{1}{2}$ kupillista rusinoita	$\frac{1}{2}$ cup raisins
Keltanen kuori 2 ja mehu 4 sitruunasta	Yellow rind of 2 and juice of 4 lemons
1 ruokalusikallinen hienoksi hakattua mantelia	1 tablespoon chopped almonds
1 teelusikallinen muskottia	1 teaspoon nutmeg
2 muskottikukan lehteä hienonnettuna	2 leaves mace chopped
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
$\frac{1}{2}$ teelusikallista kaneelia	$\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria tai siirappia	$\frac{1}{2}$ cup sugar or syrup
1 kupillinen maitoa tai konjakkia	1 cup milk or brandy
8 munaa tai 1 teelusikallinen soodaa	8 eggs or 1 teaspoon soda

Valmistetaan kuten edellinen.

Prepare as directed for fruit pudding.

759. Indian-putinkia. — Indian Pudding.

4 kupillista maitoa	4 cups milk
$\frac{1}{4}$ kupillista keltasia maissiryyntä	$\frac{1}{4}$ cup corn meal
$\frac{1}{2}$ kupillista siirappia	$\frac{1}{2}$ cup syrup
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon soda
$\frac{1}{2}$ teelusikallista soodaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
Sitruunan kuorta tai inkivääriä	Lemon rind or ginger

Keitä maito ja ryynit noin 15 minuuttia, lisää muut aineet sekaan ja paista miedossa uunin lämmössä 2—3 tuntia. Tarjotaan kovan kastikkeen tai kerman kanssa.

Cook a mush of corn meal and milk, add the rest of the ingredients. Bake in a slow oven for 2 or 3 hours. Serve with hard sauce or cream.

760. Baba. — Baba.

1 kupillinen lämmitettyä maitoa	1 cup scalded milk
1 hiivakakku	1 cake yeast
4 kupillista jauhoja	4 cups flour
$\frac{1}{2}$ sitruunan kuorta raastituna	$\frac{1}{2}$ grated rind of lemon
6 tai 8 munaa	6 or 8 eggs
1 kupillinen voita	1 cup butter
Vähän suolaa ja sokeria	Salt and sugar

Vatkaa munat ja sokeri, lisää maito, sitruuna, hiiva ja jauhot, sekä voi hierottuna tai sulatettuna. Sotke seosta hyvästi ja anna kohota. Vanuta leivinpöydällä ja pane muottiin kohoamaan. Paista kohtalaisen kuumassa uunissa. Kun kakku on kypsä, valellaan päältä lämpimällä seoksella, tehty soke-rista, likööristä ja vedestä. Kun on jäähtynyt, valellaan seuraavalla seoksella: 1 kupillinen viiniä, $\frac{1}{2}$ paunaa sokeria.

Kakkuun voi käyttää rusinoita ja valella jollain marja-mehulla.

Beat the eggs with the sugar, add the milk, lemon rind, yeast, flour and butter rubbed until creamy or melted; beat hard, set to rise. Knead on a board and put into mold to rise again. Bake in a moderate oven. When done, baste the top with mixture made of sugar, brandy and water. When cool, coat with 1 cup of wine mixed with $\frac{1}{2}$ pound of sugar.

Raisins may be used in the cake and cake basted with fruit juice.

761. Cottage-putinki. — Cottage Pudding.

1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
2 munaa	2 eggs
2 kupillista jauhoja	2 cups flour
$1\frac{1}{2}$ teelusikallista leivospul- veria	$1\frac{1}{2}$ teaspoons baking powder
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
1 kuppi maitoa	1 cup milk
$\frac{1}{2}$ kuppia sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
Vähän suolaa	Salt

Sokeri ja voi hierotaan vaahdoksi, lisätään munanruskuai-set sekaan hyvästi hieroen, lisää vähitellen maito ja jauhot, joihin leivospulveri on seotettu, viimeksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Paista voidellussa muotissa, jossa on reikä kes-kellä kansi päällä noin $\frac{1}{2}$ tuntia. Kaada vadille ja tarjoa ko-
van soosin, suklaati- tai marjasoosin kanssa.

Rub the butter with the sugar until creamy, add the yolks stirring briskly, mix gradually with milk and flour sifted with baking powder. Last of all add the egg whites beaten firm. Bake for $\frac{1}{2}$ hour in a buttered dome-shaped mold covered. Un-mold, serve with hard, chocolate or fruit sauce.

762. Mansikkakakku. — Strawberry Shortcake.

2 kupillista jauhoja	2 cups flour
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons baking powder
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
$\frac{1}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{4}$ cup sugar
$\frac{3}{4}$ kupillista maitoa	$\frac{3}{4}$ cup milk
1 muna	1 egg
$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter

Kuivat aineet seotetaan astiassa, voi hierotaan sormilla se-kaan, sitten lisätään siihen maito. Taikina pannaan kahteen voideltuun kakkumuottiin ja paistetaan noin 20 minuuttia. Mansikat puhdistetaan ja maustetaan sokerilla. Pannaan ker-ros mansikoita kakkujen väliin ja päälle. Päällystetään vispa-tulla kermalla.

Persikoista laitetaan kakku samalla tavalla. Persikat leikataan pitkittäin viipaleiksi, annetaan seisoa sokerin kanssa 1 tunti.

Mix together all the dry ingredients in a bowl. Work in the butter with finger tips; add milk. Bake in 2 cake tins in oven for 20 minutes. Wash the strawberries, sweeten with sugar. Have a layer of strawberries between and on top of the cakes. Cover with whipped cream.

Peach shortcake is made the same way. Slice the peaches lengthwise, mix with sugar. Let stand for 1 hour.

763. Mansikkakakku. — Strawberry Cake.

1 kvartti mansikoita nuijataan soseeksi. 5 munanruskuaista vatkataan $\frac{3}{4}$ kupillisen sokerin kanssa ja seotetaan mansikkasoseeseen, sekä 1 kupillinen leipäjauhetta; viimeksi seotetaan vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Paistetaan tulenkestävässä posliinimuotissa. Syödään jäähtyneenä kerman kanssa.

Mash 1 quart of strawberries. Beat 5 egg yolks with $\frac{3}{4}$ cup of sugar, add to the strawberries. Mix in 1 cup of bread crumbs. Last of all add the whites beaten stiff. Bake in a crockery mold. Serve cold with cream.

764. Mansikkakakku kylmänä. — Strawberry Layer Cake.

Hiero 1 kupillinen sokeria ja $\frac{1}{2}$ kupillista voita, lisää 3 munanruskuaista yksitellen sekaan hyvästi hieroen välillä, $\frac{1}{2}$ kupillista maitoa, $1\frac{1}{2}$ tai 2 kupillista jauhoja, $\frac{1}{2}$ teelusikallista cream of tartar, $\frac{1}{4}$ teelusikallista soodaa (sooda-aineet seotettuna maitoon), viimeksi 3 munanvalkuaista kovaksi vatkatuna. Voitele 3 kakkumuottia, pane taikina niihin ja paista uunissa. Kun ovat jäähtyneet, levitä kakkujen päälle vispattua kermaa, johon on seotettu vähän sokeria ja vaniljaa, lato puolikkaisiin leikatuita mansikoita päälle ja ripottele sokerilla. Pane kakut päällekkäin ja tarjoa heti.

Put 1 cup of sugar with $\frac{1}{2}$ cup of butter until creamy, add 3 egg yolks one by one, stirring well, $\frac{1}{2}$ cup milk, $1\frac{1}{2}$ to 2 cups flour, $\frac{1}{2}$ teaspoon cream of tartar, $\frac{1}{4}$ teaspoon soda (cream of tartar and soda dissolved in milk). Last mix with 3 egg whites beaten until firm. Butter 3 layer cake tins, pour the mixture into the tins, bake. When cool, spread with whipped cream mixed with some sugar and vanilla, lay strawberries cut in halves on top and sprinkle with sugar. Pile onto a platter. Serve immediately.

765. Päärynäkakku. — Pear Cake.

1 kvartti pääryniä	1 quart pears
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
$1\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$1\frac{1}{2}$ cups milk
3 ruokalusikallista voita	3 tablespoons butter
3 ruokalusikallista jauhoja	3 tablespoons flour
1 sitruunan keltanen kuori raastittuna	Yellow grated rind of 1 lemon
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
4 munaa	4 eggs

Päärynät kuoritaan, siemenkota koverretaan ulos ja keitetään 1 kupillisen sokerin kanssa pehmeäksi. Voista, jauhoista ja maidosta keitetään puuro, munanruskuaiset vispattuna sokerin kanssa pannaan sekaan ja sitruunan kuori; viimeksi kovaksi vatkatut valkuaiset. Muotti voidellaan, päärynät asetetaan pohjalle, puuroseos kaadetaan päälle ja paistetaan uunissa $\frac{3}{4}$ tuntia.

Peel the pears, core and cook until tender with 1 cup of sugar. Cook a paste of milk, flour and butter, add the yolks beaten with sugar and lemon rind. Finally mix with the beaten egg whites. Lay the pears on the bottom of a buttered mold, pour the paste over; bake for $\frac{3}{4}$ hour.

766. Kermakakku-jälkiruoka. — Cream Cake.

2 kuppia paksua kermää	2 cups whipping cream
2 munaa	2 eggs
2 ruokalusikallista jauhoja	2 tablespoons flour

Vatkaa munat vaahdoksi, lisää vatkattu kerma sekaan ja jauhot. Paista voidellussa muotissa sokeria ripotettuna päälle. Tarjotaan jälkiruokana marjahillon kanssa.

Beat the eggs to a froth, add the whipped cream and flour. Bake in a buttered mold; sprinkle the top with sugar. Serve with jam.

767. Kääretorttu. — Jelly Roll.

5 munaa	5 eggs
4 ruokalusikallista sokeria	4 tablespoons sugar
1 kupillinen jauhoja	1 cup flour
Sitruunan keltanen kuori	Yellow rind of 1 lemon

Hiero munanruskuaiset ja sokeri vaahdoksi. Sekota joukkoon sitruunankuori ja jauhot, sekä viimeksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Sivele paperi voilla, levitä se pannuun, kääntäen reunat ylös pannun reunojen peitteeksi. Kaada taikina tasaisesti paperille ja paista sitä uunissa 15—20 minuuttia. Kaada paperin päälle johon on ripotettu sokeria, levitä äkisti jotain hyytelöä päälle ja kääri rullaan.

Jos haluaa panna voita sekaan, on se hierottava sokerin kanssa, munanruskuaiset lisätään vatkattuna, jauhot johon seotetaan 1 teelusikallinen leivospulveria, valkuaiset kovaksi vatkattuna viimeksi.

Beat the yolks with the sugar until frothy, add the yellow rind and the flour. Last of all mix with the whites beaten until firm. Cover the inside of a baking pan with buttered paper. Pour the paste evenly on the paper, bake for 15—20 minutes. Unmold on paper sprinkled with sugar, spread with jelly, roll up. If butter is used, rub with sugar until creamy, add the beaten egg yolks, flour mixed with 1 teaspoon of baking powder and lastly the whites beaten until firm.

768. Sveitsin-torttu. — Swiss Tart.

4 munaa punnitaan, otetaan sama paino voita, sokeria ja jauhoja. Hiero voi sokerin kanssa vaahdoksi, pane munat yksi-

tellen sekä jauhot joukkoon; vatkaa seosta hyvästi. Paista taikina kahdessa muotissa. Aseta kakut päällekkäin, pane hilloa väliin. Anna jäähtyä ja tarjoa kermavaahdolla päällystettynä.

4 eggs, equal weight of butter, sugar and flour. Rub the butter with sugar until creamy, add the eggs one by one and the flour, beat hard. Divide into two parts, bake separately. Pile the cakes on a serving platter having jam between. Let cool, cover with whipped cream. Serve.

769. Porsastorttu. — Pig Tart.

4 munaa	4 eggs
$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{3}{4}$ cup sugar
1 sitruunanmehu ja kuori	Juice and yellow rind of
1 kupillinen perunajauhoja tai	1 lemon
cornstarch	1 cup potato flour or corn-
	starch

Munanruskuaiset ja sokeri vatkataan hyvästi; siihen lisätään sitruunankuori ja -mehu sekä jauhot; viimeksi kovaksi vatkatut munanvalkuaiset. Paistetaan uunissa noin $\frac{3}{4}$ tuntia. Valellaan uunista otettua 2 ruokalusikallista sokeria seotettuna $\frac{1}{2}$ kupilliseen valkoviiniä tai jollain marjamehulla. Puoli kupillista mantelia kuoritaan, leikataan pitkittäin viipaleisiin ja pistellään kakun päälle.

Beat the yolks with the sugar, add the lemon and flour. Last of all mix with the beaten egg whites. Bake for $\frac{3}{4}$ hour. When done, baste with $\frac{1}{2}$ cup of white wine in which 2 table-spoons of sugar is dissolved, or with fruit juice. Blanch and cut lengthwise $\frac{1}{2}$ cup of almonds, stick into the tart.

JÄLKIRUUAT — DESSERTS

Liivakkoa käytetään kahta lajia, joko lehtiä tai pakettia. Paketteja käytettäessä on 10 sentin paketti seotettava 1 kupilliseen kylmää vettä. Liuennetaan asetettuna kuppi kuumaan vesiastiaan. 1 pakka liivakkoa painaa 2 unssia. Lehtiliivakkoa voi käyttää saman painon mukaan 2 unssia sulatettuna 1 kupilliseen vettä.

Suklaati: palottele suklaati palasiin, pane kuivaan pannuun ja pidä vesiastiaan asetettuna tai hiljasella tulella kunnes sulaa. Pane muutama lusikallinen vettä tai maitoa sekaan ennenkuin seotat sen muihin aineksiin.

Munanruskuaiset ja valkuaiset on erotettava huolellisesti, sillä jos ruskuainen on sekaantunut valkuaiseen, ei sitä voi vatkata kovaksi. On katsottava, että astia jossa valkuainen vatkataan on kuiva, samoin vispilä. Jos siihen pannaan hyvin vähän suolaa, edistää se valkuaisen kohoamista. Vatkatuja munanruskuaisia ei saa jättää seisomaan, ne laskeutuvat nopeamasti kuin valkuainen. Tulella vatkatessa on parempi asettaa astia kuumaan vesiastiaan tulelle ja vatkata siksi että saotuu. Jos muna saa kiehua juoksettu se, eikä silloin enään kelpaa käytettäväksi.

Kerma on ennen vispausta asetettava kylmään paikkaan muutamaksi tunniksi ja vähän sokeria pantuna sekaan estää kerman tulemasta voille.

Mausteeksi jälkiruokiin käytetään vaniljaa, joko palkoja (bean) tai extractia. Palkoja käytettäessä ovat ne ensin keitetävät maidossa. Vielä käytetään mausteeksi kaikenlaisia hedelmä-extractia kuten sitruuna, appelsiini y.m., viiniä ja konjakkia, sokeroituja (candied) appelsiinin ja sitruunankuoria. Mausteet pannaan sekaan vasta kun seos on jäähtynyt. Hedelmä-mehujen saottamiseen käytetään arrowroot-jauhoja, jotka eivät muuta väriä ja ovat kuultavampia kuin cornstarch.

Kylmiä jälkiruokia hyödytettäessä, ovat ne pantavat vedellä kasteltuun muottiin. Kuumat jälkiruuat ja hydykkeet pannaan hyvästi voideltuihin muotteihin. Jälkiruuat joihin käytetään munia, paistetaan vesiastian asetettuna.

Kylmiä jälkiruokia kaadettaessa muotista ulos, kastetaan muotti äkisti kuumaan veteen.

Koristeeksi kylmiin jälkiruokiin käytetään tuoreita ja sokeroituja hedelmiä, pieniä leivoksia (macaroons), hyytelöä (jelly), keitettyä sokeria (sponge sugar), angelicaa, leikattuna pieniin palasiin, korinttia, rusinoita, mantelia ja pähkinöitä.

770. Keitetty munahyydyke. — Boiled Custard.

1 painti maitoa	1 pint milk
3 munanruskuaista	3 egg yolks
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla
Vähän suolaa	Salt

Pane maito tulelle ja anna kiehahtaa. Vatkaa munanruskuiset sokerin kanssa, kaada kiehuva maito vähitellen sekaan, hyvästi vispilöiden; vatkaa vesiastiassa tulella siksi että saotuu. Mausta ja anna jäähtyä. Jos haluaa, voi panna kaksi kovaksi vatkattua munanvalkuaista sekaan juuri ennen tarjolle viemistä. Jos ei tahdo käyttää niin paljon munia voi seottaa sokerin sekaan 1 ruokalusikallinen cornstarch-jauhoa.

Suklaatia voi käyttää seassa 1 unssi sulatettuna maidon kanssa.

Scald the milk; beat the egg yolks with the sugar, pour gradually the milk into the yolks stirring well. Stir over the fire in a pan of water until thick. Season, let cool. Two egg whites beaten until firm may be added to the custard shortly before serving. Instead of so many egg yolks, 1 tablespoon of cornstarch may be used. Chocolate may be used in custard allowing 1 ounce of chocolate dissolved in milk.

771. Uunissa paistettu munahyydyke. — Baked Custard.

2 kupillista maitoa	2 cups milk
3 munaa	3 eggs
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
Vähän suolaa ja muskottipähkinää	Salt and nutmeg

Vatkaa munat, lisää sokeri, suola ja muskottipähkinä, kaada kuumennettu maito vähitellen sekaan. Pane voideltuun muottiin ja aseta uuniin vesiastian siksi, että se hyytyy.

Beat the eggs, add sugar, salt and nutmeg; pour gradually the scalded milk into the eggs. Bake in a buttered mold in a pan of water until firm.

772. Kahvimunahyydyke. — Coffee Custard.

Valmistetaan samalla tavalla kuin uunissa paistettu munahyydyke, sillä erotuksella, että maidon sekaan pannaan 2 ruokalusikallista jauhettua kahvia, annetaan kiehahtaa ja siilataan. Käytetään munahyydykkeeseen. Voidaan käyttää 1 kuppi vahvaa kahvia ja 1 kuppi kermaa maidon asemasta.

Prepare as given for baked custard. Boil 2 tablespoons of coffee in milk, strain, use for custard. Instead of milk, 1 cup of black coffee and 1 cup of cream may be used.

773. Karamelli-munahyydyke. — Caramel Custard.

Ruskista 1 kupillinen sokeria pannussa, hyvästi seotellen, lisää 1 ruokalusikallinen vettä. Pane osa sokerista voideltuun muottiin ja kääntelee muottia siksi, että sokeriliuos kovettuu reunoihin. Jäännökseen karamellista pane puoliksi vettä ja tarjoa hyydykkeen kanssa eri astiassa. Hyydyke valmistetaan:

Brown 1 cup of sugar in a pan stirring constantly, add 1 tablespoon of water. Pour a part of the syrup into a mold, turn the mold so as to line the edges and the bottom of the mold with the syrup. Add to the remaining syrup equal part of water so as to have a sauce for the custard. Make the custard of:

1 painti maitoa	1 pint milk
3 munanruskuaista	3 egg yolks
2 kokonaista munaa	2 whole eggs
½ teelusikallista vaniljaa	½ teaspoon vanilla
2 ruokalusikallista sokeria tai	2 tablespoons sugar
tähteeksi jäänyttä sokeria	Salt
Vähän suolaa	

Valmistetaan kuten munahyydyke. Kaadetaan muottiin karamelliliuoksen päälle ja paistetaan uunissa vesiastian ase-
tettuna kunnes hyytyy. Tarjotaan kylmänä muotista pois kaadettuna. Sokeriliuoksen muotin reunoista voi jättää pois ja kaataa maidon sekaan. Voi käyttää ½ kupillista sokeria, seotella tulella siksi että se täydellisesti sulaa maitoon.

Prepare as directed for baked custard. Pour into a caramel lined mold; bake in oven in a pan of water until firm. Unmold cold. Serve.

Instead of using the caramel for lining the mold, it may be dissolved in milk by stirring over the fire.

774. Floating Island. — Floating Island.

2 kupillista maitoa	2 cups milk
3 tai 4 munaa	3 or 4 eggs
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
½ teelusikallista vaniljaa tai	½ teaspoon vanilla or chopped
hienoa mantelia	almonds
Vähän suolaa	Salt

Erota munanruskuaiset ja valkuaiset. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi, pane vähitellen 2 ruokalusikallista hienoa sokeria sekaan ja nostele lusikalla kiehuvan maidon päälle. Anna kiehua pari minuuttia kunnes se pysyy koossa. Ota reikäkauhalla lautaselle ja kaada maito vähitellen vatkattujen munanruskuaisien päälle. Vatkaa vesiastian asetettuna kunnes saottuu. Pane mausteet sekaan ja anna jäähtyä. Aseta munanvalkuaiset päälle ja jos haluaa koristaa pienillä palasilla hilloa tai marjoja.

Hydykkeen ollessa vielä lämmintä voi lisätä $\frac{1}{2}$ kupillista kermaa ja vispata niin kauan että seos on kylmää ja pysyy kovana. Tarjottaessa pannaan munanvalkuaiset päälle.

Jos käyttää vähän cornstarch-jauhoja, ei tarvitse käyttää niin paljon muniä.

Separate the egg yolks from the whites. Beat the whites until firm, add gradually 2 tablespoons of powdered sugar, drop by the spoonfuls into the boiling milk. Cook for 2 minutes. Remove from the milk with a perforated spoon, place on a plate. Beat the yolks, add the milk gradually, beat in a pan of water until firm. Add the vanilla or chopped almonds and salt; let cool. Place the egg whites on top, garnish with bits of jelly or with berries.

775. Sitruunahyydyke. — Lemon Pudding.

1 kvartti vettä	1 quart water
3 sitruunanmehu ja keltanen kuori raastittuna	Juice and the grated yellow rind of 3 lemons
3 ruokalusikallista cornstarchia	3 tablespoons cornstarch
3 munanruskuaista	3 egg yolks
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar

Keitä vesi, sitruunankuori ja mehu muutama minuutti, saota cornstarch-jauhoilla. Vatkaa munanruskuaiset sokerin kanssa ja pane viimeksi seokseen, seottele vähän tulella vaan ei saa kiehua. Jos haluaa voi panna 2 kovaksi vatkattua munanvalkuaista sekaan, kun seos on nostettu tulelta pois.

Cook the lemon and the rind in the water for a few minutes, thicken with cornstarch. Beat the egg yolks with sugar, add to the mixture and stir over the fire, not allowing to boil. 2 egg whites beaten stiff may be added after removing the pudding from the fire.

776. Cornstarch-putinki. — Cornstarch Pudding.

2 kupillista maitoa	2 cups milk
3 ruokalusikallista cornstarch-jauhoja	3 tablespoons cornstarch
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
Vähän vaniljaa	Some vanilla
2 munanruskuaista	2 egg yolks

Kiehauta maito, seota siihen osa sokerista, vanilja ja cornstarch joka on seotettu ensin kylmään maitoon. Anna kiehua. Nosta tulelta ja pane joukkoon sokerin kanssa vatkatut munanruskuaiset. Lämmitä tulella vaan ei saa kiehua. Jos

haluaa munanruskuaisten asemasta käyttää kovaksi vatkatutuja valkuaisia tulee putinki väriltään valkosta. Tarjotaan kylmänä, vanilja- tai hedelmäkastikkeen kanssa. Vispattua kermaa ja marjahilloa voi käyttää.

Suklaatia voi sulattaa maidon kanssa ja valmistaa corn-starch putinki; 2 kupillista maitoa 5—6 ruokalusikalliseen hienonnettua suklaatia.

Kaikenlaisia kannutettuja hedelmiä, tai marjoja voi käyttää seassa.

Scald the milk, add part of the sugar, vanilla and corn-starch dissolved in cold milk. Bring to boil. Remove from the fire, add the yolks beaten with sugar. Reheat, not allowing to come to the boiling point. Instead of yolks, egg whites may be used, if white color is preferred. Serve cold with vanilla or fruit sauce. May be served with whipped cream mixed with jam.

Chocolate pudding may be made by adding chocolate to corn-starch pudding. Allow 5 or 6 tablespoons of grated chocolate to 2 cups of milk.

All kinds of canned or fresh fruit may be added to corn-starch pudding.

777. Riisiä hedelmien kanssa. — Rice with Fruit.

Keitä riisiryynit kermansekaisessa maidossa pehmeäksi, mausta vaniljalla, sokerilla ja sitruunalla; sulata kaksi liivakonlehteä tai 1 ruokalusikallinen hienonnettua liivakkoa ja pane sekaan; viimeksi 2 munanruskuaista. Aseta ryynit vadille, keitettyä hedelmiä ympärille. Puserra siivilän lävitse muutamia hedelmiä ja kaada ylitse vadille.

Riisit voi keittää vedessä vähän suolaa seassa noin 20 minuuttia. Siivilöidään, valellaan kylmällä vedellä ja annetaan seisoa vähän aikaa. Tämän perästä valellaan sokerivedellä johon on seotettu vaniljaa 1 teelusikallinen. Hienonnettuja mantelia seotetaan sekaan ja pannaan uuniin vähäksi aikaa. Asetetaan vadille ja valellaan hedelmämeuhulla.

Cook rice in milk until tender, add vanilla, sugar and lemon juice; dissolve 2 leaves of gelatine or 1 tablespoon of granulated gelatine, mix with the rice. Add last 2 egg yolks. Place the rice on a platter, garnish around with cooked fruit. Force through a strainer a few fruits, pour over the rice.

Or cook the rice in slightly salted water for 20 minutes. Drain, rinse in cold water, let stand for a while. Baste with sweetened water mixed with 1 teaspoon of vanilla. Mix with chopped almonds, place into oven for a while. Arrange on a platter, baste with fruit juice.

778. Omena-pääryniä. — Apple Pears.

Omenasoseeseen seotetaan vähän konjakkia ja punaväriä, sekä vatkataan hyvin.

Päärynät kuoritaan, halastaan kahtia ja keitetään sokerissa, kun ne ovat jäähtyneet, valellaan ne kastikkeella tehty:

1 kupillinen omenalientä	4 ruokalusikallista sokeria
3 ruokalusikallista sitruunan-	Vähän punaväriä
mehua	

2 ruokalusikallista corn-starchia

Päärynät asetetaan joko kakun tai puff-paste kuoren päälle. Omenaseos pannaan keskelle astiaa, reunoille ladotaan päärynät. Koristetaan kermalla.

Mix apple sauce with brandy and carmine coloring, beat well. Pare the pears, split and cook with sugar. Let cool. Baste with a sauce made of 1 cup apple juice, 3 tablespoons lemon juice, 2 tablespoons cornstarch, 4 tablespoons sugar, carmine coloring.

Place the pears on a cake or puff paste having the apple sauce in the center. Garnish with cream.

779. Aurora-päärynät. — Aurora Pears.

Päärynät kuoritaan, varret jätetään ja siemenkodat koveretaan pois; keitetään sokerivedessä pehmeiksi, annetaan jäähtyä ja siemenkodat täytetään seuraavalla seoksella:

Pare and core the pears leaving the stems on. Cook with sugar until tender, let cool, fill with following mixture:

2 ruokalusikallista sitruunan-mehua	2 tablespoons lemon juice
2 ruokalusikallista hienonnettua mantelia	2 tablespoons chopped almonds
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
2 ruokalusikallista sulatettua liivakkoa eli 2 liivakon lehteä	2 tablespoons gelatine or 2 leaves
1 kupillinen vispattua kermaa	1 cup whipped cream

Kaikki aineet seotetaan yhteen, paitsi kerma ja lämmitetään tulella siksi että liivakko sulaa. Annetaan jäähtyä ja lisätään vispattu kerma. Päärynät valellaan päältä suklaatilaseerauksella:

Mix together all the ingredients except the cream, stir over the fire until the gelatine is dissolved. Let cool, add the whipped cream. Baste the pears with chocolate caramel:

¼ paunaa suklaatia	¼ pound chocolate
½ kupillista kuumaa vettä	½ cup hot water
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
Pieni pala voita	Small lump of butter

Suklaati sulatetaan. Sokeri ja vesi keitetään, lisätään suklaatin sekaan vähitellen.

Tällä tapaa valmistetut päärynät pannaan "sponge" kakusta tehdyille jalustalle sekä ladotaan ympäri kakun. Keskelle pannaan vispattu kerma.

Dissolve the chocolate, cook the the sugar in the water, add gradually the chocolate.

Place the pears on and around a foundation of sponge cake. Have whipped cream in the center.

780. Charlotte-omena (kylmä). — Apple à la Charlotte (cold).

Omenat kuoritaan, koverretaan siemenkodat pois ja leikataan poikittain viipaleisiin, jotka sitten keitetään sokerivedessä, johon on pantu sitruunaa sekaan. Kun omenat ovat pehmeät,

asetetaan ne jäähtymään ja valellaan omenain liemestä valmistetulla kastikkeella joka on värjätty kauniin punaseksi ja saotettu maissi (cornstarch)-jauhoilla.

Pare and core the apples, cut crosswise in slices, cook with sugar and some lemon juice. When tender, place to cool. Baste with a sauce made of the juice of the apples colored with carmine and thickened with cornstarch.

1 kupillinen ohutta kermää	1 cup cream
4 ruokalusikallista sulatettua liivakkoa	4 tablespoons dissolved gelatine
4 ruokalusikallista sokeria	4 tablespoons sugar
2 ruokalusikallista sitruunan-mehua	2 tablespoons lemon juice
$\frac{1}{2}$ kupillista vispattua kermää	$\frac{1}{2}$ cup whipped cream

Ohut kerma, sokeri ja liivakko kuumennetaan, siksi että liivakko on sulanut. Kun seos on jäähtynyt, lisätään sitruunan-mehu, vähän vaniljaa ja vispattu kerma sekaan. Pienet muotit kastellaan vedellä, täytetään tällä seoksella ja annetaan hyytyä. "Sponge" kakusta leikataan alustat, joihin ensin asetetaan vallellut omenaviipaleet ja niiden päälle kaadetaan kermaseos nuoteista. Asetetaan ympyrään vadille, vispattu kerma keskelle.

Scald the cream with sugar and gelatine. When cool, add lemon juice, vanilla and whipped cream. Dip into cold water individual molds, fill with the mixture, let set. Cut foundations of sponge cake, place a slice of apple on each, unmold the mixture of cream on top. Arrange them in a circle on a serving dish, place whipped cream in the center.

781. Kylmä luumuputinki. — Cold Plum Pudding.

$\frac{1}{2}$ paunaa luumuja	$\frac{1}{2}$ pound plums
$\frac{1}{2}$ kupillista kermää	$1\frac{1}{2}$ cups cream
5 lehteä tai $\frac{1}{4}$ pakkaa sulatettua liivakkoa	5 leaves or $\frac{1}{4}$ package gelatine
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar

Luumut keitetään pehmeiksi vähässä vedessä. Kivet otetaan pois ja luumut puserretaan siivilän lävitse, tai jauhetaan lihamyllyssä, lisätään sokeri, liivakko ja viimeksi kerma kovaksi vatkattuna. Asetetaan muottiin hyytymään. Kaadetaan vadille ja koristetaan vispatulla kermalla. Kuivatuiista luumuista valmistetaan samalla tavalla.

Cook the plums in scanty water until tender. Remove the stones, force the plums through a sieve or a meat grinder, add sugar, gelatine and last the whipped cream. Mold. Serve unmolded garnished with whipped cream. Prune pudding may be prepared in the same way.

782. Kylmää suklaatiputinkia. — Cold Chocolate Pudding.

1 unssi suklaatia	1 ounce chocolate
4 ruokalusikallista sokeria	4 tablespoons sugar
4 munanruskuaista	4 egg yolks
7 lehteä tai $\frac{1}{2}$ pakkaa liivakkoa	7 leaves or $\frac{1}{2}$ package of gelatine
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
2 kupillista kermää	2 cups cream

Kiehauta maito ja hienonnettu suklaati. Vispaa munanruskuaiset sokerin kanssa ja kaada kiehuva maito vähitellen sekaan. Vatkaetaan tulella siksi että saottuu. Sulatettu liivakko pannaan sekaan ja annetaan jäähtyä. Kun seos on alkanut kovettua (ei saa hyytyä kokkareiksi) lisätään vispattu kerma seokseen ja pannaan muottiin hyytymään. Tarjotaan muotista poiskaadettuna vispatun kerman kanssa.

Vähemmällä munilla ja kermalla voi valmistaa putinkin samalla tavalla.

Scald the milk with the grated chocolate. Beat the egg yolks with the sugar, add gradually the scalded milk. Beat over the fire until thick. Add the dissolved gelatine, let cool. When the mixture begins to harden (it must be free from lumps) add the whipped cream. Mold. Serve unmolded with whipped cream. This pudding may be prepared by using less eggs and cream.

783. Nougat-putinki. — Nougat Pudding.

3 munanvalkuaista vatkaataan kovaksi, lisätään 2 ruokalusikallista sokeria, 2 ruokalusikallista hienoksi hakattua mantelia; 2 kupillista maitoa kiehautetaan, munanvalkuaiset pannaan lusikalla maidon sekaan ja annetaan kiehua muutama minuutti. Kokkareet nostetaan valumaan ja maitoon lisätään 3 munanruskuaista vatkattuna 2 ruokalusikallisen sokerin kanssa ja $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista cornstarch-jauhoja, vatkaataan tulella siksi että saottuu. $\frac{1}{2}$ pakkaa liivakkoa sulatettuna pannaan sekaan ja annetaan jäähtyä. Jäähdyttyä pannaan vähän sitruunanmehua ja 5 ruokalusikallista vispattua kermaa sekaan. Ensin ladotaan muotin pohjalle valkuaiskokkareet, niiden päälle kaadetaan hiljalleen 1 kupillinen hyytelöä valmistettu 1 pakasta sitruunanhyytelöä (jelly) ja $\frac{1}{2}$ kupillisesta vettä. Kun se on hyytynyt, kaadetaan kermaseos päälle ja annetaan hyytyä.

Beat until firm 3 egg whites, add 2 tablespoons sugar. Scald 2 cups milk with 2 tablespoons finely chopped almonds, drop the beaten egg whites by the spoonful into the milk, let boil for a few minutes. Take out the whites, drain; add to the milk 3 egg yolks beaten with 2 tablespoons sugar and $\frac{1}{2}$ tablespoon cornstarch. Beat over the fire until thick, add $\frac{1}{2}$ package of gelatine, let cool. When cold, add some lemon juice and 5 tablespoons whipped cream. Lay on the bottom of a mold the whites, pour slowly over the whites 1 cup of liquid jelly made of 1 package of lemon jelly powder and $\frac{1}{2}$ cup water. When firm, pour the cream mixture over, put aside to set.

784. Sammalputinki mantelien kanssa. — Moss Pudding with Almonds.

2 ruokalusikallista mantelia	2 tablespoons almonds
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
2 munaa	2 eggs
$\frac{1}{4}$ pakkaa liivakkoa	$\frac{1}{4}$ package gelatine
1 paininta paksua kermaa	1 pint whipping cream

Mantelit kuoritaan, raastitaan ja hierotaan sokerin kanssa hienoksi. Manteliseos, maito ja munat seotetaan tulella siksi

että se sakenee, liivakko sulatettuna pannaan sekaan. Kun seos on jäähtynyt, lisätään siihen kovaksi vispattu kerma. Seos kaadetaan vedellä kasteltuun muottiin, koristellaan leivoksilla ja marjoilla.

Blanch the almonds, grate and rub with the sugar to a paste. Add the milk and the eggs, stir over the fire until thick. Mix in the gelatine dissolved in water. When cool add the whipped cream. Dip a mold into cold water, pour the mixture in, garnish with macaroons and berries.

785. Banania kerman kanssa. — Banana Whip.

3 banaanina	3 bananas
1½ ruokalusikallista sokeria	1½ tablespoons sugar
Vähän suolaa ja sitruunan-	Salt and lemon juice
mehua	1 cup cream
1 kupillinen kermää	

Hiero banaanit siivilän lävitse, lisää sokeri, sitruunanmehu ja suola. Kuumenna kiehumään asti. Anna jäähtyä, lisää kerma ja vähän vaniljaa mausteeksi. Vatkaa seos kovaksi ja aseta kylmään paikkaan. Tarjotaan lasiastioissa.

Jos valmistaa liivakon kanssa, voi käyttää enemmän sitruunanmehua; ½ pakkaa liivakkoa sulatettuna vedessä, vispattu kerma viimeksi. Kerman asemasta voi käyttää vatkattuja munanvalkuaisia noin 3.

Rub the bananas through a sieve. Add sugar, lemon juice and salt. Heat. Let cool, add cream and flavor with vanilla. Beat until stiff. Put into cold place. Serve in glasses.

If prepared with gelatine, more lemon juice may be used. Mix with ½ package of gelatine. Add last the whipped cream. Instead of cream 3 whipped egg whites may be used.

786. Omena-kermaa. — Apple Cream.

1 kupillinen kermää	1 cup cream
1 kupillinen omenasosetta	1 cup apple sauce
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
½ sitruunan keltasta kuorta	½ yellow rind of a lemon
raastittuna	grated
½ pakkaa liivakkoa	½ package gelatine

Omenasoseeseen seotetaan sitruunankuori ja sulatettu liivakko. Viimeksi pannaan kovaksi vatkattu kerma sekaan. Kaadetaan vedellä kasteltuun muottiin ja annetaan hiyytää. Kaadetaan vädille ja koristetaan hedelmillä ja leivoksilla.

Add to the apple sauce the lemon rind and the gelatine dissolved in water. Last of all mix with the whipped cream. Pour into a wet mold to set. Unmold onto a serving dish. Garnish with fruit and macaroons.

787. Lumiputinki No. 1. — Snow Pudding No. 1.

1 kupillinen ohutta kermää	1 cup thin cream
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla
2 munanruskuaista	2 yolks of egg
2 kupillista paksua kermää	2 cups whipping cream
2 unssia leivoksia	2 ounces macaroons

Ohut kerma kiehautetaan, munanruskuiset vispataan sokerin kanssa ja kiehuva kerma kaadetaan vähitellen joukkoon. Seotetaan tulella vesiastian asetettuna kunnes sakenee. Nosta kattila tulelta ja anna seoksen jäähtyä. Lisää kovaksi vatkattu kerma sekaan. Huuhdo muotti kylmällä vedellä, lado siihen vuorottain leivoksia ja kermaseosta. Peitä tarkkaan kannella ja aseta muotti astiaan, vuorottain jäätä ja suolaa ympärille. Anna seisoa noin 6—7 tuntia. Kaada vadille ja korista leivoksilla.

Scald the thin cream, beat the yolks with the sugar, add gradually the scalded cream. Stir over the fire in a double boiler until thick. Remove from the fire, let cool. Add the whipped cream. Dip a mold into cold water, fill with alternate layers of macaroons and cream mixture. Cover tightly, place the mold into a pail of cracked ice and salt. Let stand for 6 or 7 hours. Unmold, garnish with macaroons.

788. Lumiputinki No. 2. — Snow Pudding No. 2.

Valmista 2 kupillista sitruuna- tai viinihyytelöä, anna jäähtyä ja ennenkuin se ehtii kovettua, vatkaa vaahdoksi. Vatkaa myöskin kolme munanvalkuaista. Yhdistä seokset ja jatka vatkaamista siksi että se pysyy kohdallansa, eikä laskeudu. Pane muottiin tai pistä lusikalla lasiastian. Tarjoa vispatun kerman, vaniljakastikkeen tai munahyytelön kanssa. Hyytelö voidaan vatkata ilman munanvalkuaista. Appelsiinihyytelöä voi valmistaa samalla tavalla.

Prepare 2 cups of lemon or wine jelly, let cool and before it is firm beat to a froth. Beat 3 egg whites until firm. Combine the mixtures and continue to beat until it is stiff enough to hold its shape. Mold or drop with a spoon into a glass dish. Serve with whipped cream, vanilla sauce or custard. The pudding may be made without egg whites. Oranges may be used in snow pudding.

789. Lumivuori. — Snow Pyramid.

6 munanvalkuaista vatkataan kovaksi vaahdoksi noin 20—30 minuuttia, $\frac{1}{2}$ paunaa hienoa sokeria seulotaan moneen kertaan ja seotetaan varovasti munavaahdon sekaan. Voidellulle jauhotelulle pellille puserretaan pussin lävitse suurempia ja pienempiä renkaita, jotka kuivataan miedossa uunin lämmössä, asetetaan vadille päällekkäin pyramidiin muotoon, täytetään vaniljajäätelöllä, tai kermahyytelöllä. Koristetaan päältä vispatulla kermalla.

Beat 6 egg whites until firm. Sift $\frac{1}{2}$ pound of powdered sugar several times and mix with the whites. Force through a pastry bag on a floured baking sheet forming larger and smaller rings. Dry in a slow oven. Pile on a serving dish so as to give the appearance of a pyramid. Fill the center with vanilla ice cream or blanc mange. Garnish the sides and the top with cream.

790. Kermahyydyke. — Blanc Mange.

2½ kupillista kermää	2½ cups cream
3 ruokalusikallista hienoa sokeria	3 tablespoons powdered sugar
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla
¼ pakkaa liivakkoa sulatettuna	¼ package gelatine

Kerma vatkataan, lisätään sokeri, vanilja ja liivakko vähitellen. Kermaseos kaadetaan lasiastiaan hyytymään. Koristetaan leivoksilla ja marjahyytelöllä.

Whip the cream, add the sugar, vanilla and the dissolved gelatine. Pour into a serving dish to set. Garnish with macaroons and fruit jelly.

791. Täytetyt tötteröt. — Cream Cones.

Valmista taikina kuten kääretorttuihin. Levitä seoksesta voidellulle pellille pyöreitä kakuja, jotka heti taivutetaan tötterön muotoon. Juuri ennen tarjolle viemistä täytetään tötteröt vispilöidyllä kermalla, maustetaan sokerilla ja marjahillolla.

Prepare a batter same as for roll tart. Spread on a buttered baking sheet shaping into round cakes. Roll immediately into cones. Shortly before serving fill the cones with whipped cream mixed with sugar and jam.

792. Appelsiiniputinki. — Orange Pudding.

3 munaa	3 eggs
2 kupillista kermää	2 cups cream
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
1 kupillinen appelsiinimehua	1 cup orange juice
1 ruokalusikallinen sitruunanmehua	1 tablespoon lemon juice
½ pakkaa tai 8 lehteä liivakkoa	½ package or 8 leaves gelatine

Munanruskuaiset ja sokeri vispataan, lisätään appelsiinin ja sitruunanmehu ja vatkataan tulella siksi että saottuu. Liivakko sulatettuna pannaan sekaan ja annetaan jäähtyä. Kerma vispattuna vaahdoksi, samoin munanvalkuaiset kovaksi vatkattuna pannaan sekaan ja kaadetaan vedellä kasteltuun muottiin. Tarjotaan muotista pois kaadettuna.

Beat the egg yolks with the sugar, add the lemon and the orange juice; beat over the fire until thick. Add the dissolved gelatine. Let cool. Mix in the whipped cream and the whites beaten stiff. Put into a wet mold. Serve unmolded.

793. Kermaa appelsiinikorissa. — Orange Cream in Baskets

3 munanruskuaista	3 egg yolks
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
1 kupillinen ohutta kermää	1 cup thin cream
½ sitruunan keltanen kuori	½ yellow rind of 1 lemon
5 appelsiinin mehu	Juice of 5 oranges
½ pakkaa liivakkoa	½ package of gelatine
1½ kupillista paksua kermää	1½ cups whipping cream

Ohut kerma sekä kuoret pannaan tulelle ja annetaan kiehahtaa. Munanruskuaiset ja sokeri vatkataan, kiehuva kerma kaadetaan vähitellen sekaan, vispataan tulella siksi että saottuu

ja annetaan jäähtyä. Appelsiininmehu ja liivakko sulatettuna pannaan sekaan. Viimeksi paksu kerma vispattuna. Appelsiinikorit täytetään tällä seoksella.

Korit:

Valitse yhdenkokoisia appelsiinia. Puolesta appelsiinista leikataan kuori pois siten, että keskelle jää $\frac{1}{4}$ tuuman levyinen kaistale sangaksi. Hedelmän sisus otetaan pois. Korin reunat ja sanko leikataan harkoille.

Bring to boil the thin cream with the lemon rind. Beat the yolks with the sugar, add gradually the scalded cream; beat over the fire until thick. Let cool. Mix with the orange juice and the gelatine. Last of all fold in the whipped cream. Fill the baskets with this mixture.

Baskets: Have oranges of equal size. Remove the peel of half an orange leaving $\frac{1}{4}$ inch wide strip in the middle for the handle of the basket. Remove the pulp. Notch in points the edges of the baskets.

794. Sitruuna-kermaa. — Lemon Cream.

4 munanruskuaista	4 egg yolks
$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{3}{4}$ cup sugar
1 appelsiinin kuori riivattuna	Grated rind of 1 orange
2 sitruunanmehu	Juice of 2 lemons
$\frac{1}{4}$ pakkaa liivakkoa	$\frac{1}{4}$ package of gelatine
2 kupillista kermää	2 cups cream

Vispilöi munanruskuiset ja sokeri kattilassa, pane muut aineet sekaan, paitsi kerma, joka on erikseen vispilöittävä vaahdoksi. Aseta kattila tulelle ja vispilöi seosta, kunnes se sakeenee, jonka jälkeen annat sen jäähtyä yhä vispilöiden. Pane kermavaahto sekaan ja kaada seos muottiin hyytymään. Tarjoa hedelmäkastikkeen tai kerman kanssa.

Beat the yolks with the sugar in a saucepan, add all the ingredients except the cream. Place on the fire, beat until thick; let cool beating continuously. Add the whipped cream. Put into a mold to set. Serve with fruit sauce or cream.

795. Riisi-kermahyytelö. — Rice Cream.

1 kupillinen riisiryyniä huuhdotaan ja keitetään pehmeäksi 6 kupillisen maidon kanssa, maustetaan 3 ruokalusikallisella sokeria. Annetaan jäähtyä, lisätään puolen sitruunankuori ja mehu ja $\frac{1}{4}$ pakkaa liivakkoa sulatettuna. Viimeksi seotetaan 3 kupillista kermää vatkattuna vaahdoksi. Tarjotaan mehu-kastikkeen kanssa. Vaniljaa voi käyttää mausteena.

Wash 1 cup of rice, cook until tender in 6 cups of milk, add 3 tablespoons of sugar. Let cool. Mix with the yellow rind and juice of $\frac{1}{2}$ lemon and $\frac{1}{4}$ package of dissolved gelatine. Last of all mix with 3 cups of whipped cream. May be flavored with vanilla.

796. Suklaatikermahyydyke. — Chocolate Cream.

2 kupillista paksua kermää	2 cups whipping cream
1 unssi suklaatia	1 ounce chocolate
2 ruokalusikallista sokeri-jauhoa	2 tablespoons powdered sugar
$\frac{1}{4}$ pakkaa liivakkoa	$\frac{1}{4}$ package gelatine
$\frac{1}{2}$ kupillista vettä	$\frac{1}{2}$ cup water
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla

Sulata suklaati kattilassa, lisää sokeri, vesi, liivakko ja vanilja. Sitten kun liivakko kokonaan on sulanut, anna seoksen jäähtyä. Vispilöi kerma vaahdoksi ja siivilöitse jäähtynyt hyödyke kermavaahdon sekaan. Pane kasteltuun muottiin hyytymään.

Kermahyydykkeen voi laittaa ilman kermaa. Kerman asemasta käytetään maitoa. Suklaati sulatetaan kattilassa, kaikki aineet pannaan sekaan ja seotellaan tulella siksi että liivakko sulaa. Kaadetaan muottiin hyytymään.

Dissolve the chocolate in a saucepan, add sugar, water, gelatine and vanilla. When the gelatine is all dissolved, let cool. Whip the cream, pass through a sieve the cold chocolate mixture into the cream. Put into a wet mold to set.

Instead of cream milk may be used. Dissolve the chocolate in a saucepan, add all the ingredients, stir over the fire until the gelatine is dissolved. Pour into a wet mold to set.

797. Charlotte Russe. — Charlotte Russe.

2 kupillista paksua kermaa	2 cups whipping cream
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa tai vähän sitruunaa.	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla or some lemon juice
$\frac{1}{4}$ pakkaa liivakkoa	$\frac{1}{4}$ package gelatine

Sulata liivakko $\frac{1}{2}$ kupillisessa vettä. Vispilöi kerma vaahdoksi, lisää sokeri ja vanilja, sekä liivakko kun se on vähän jäähtynyt. Päälystää muotin pohja ja reunat pitkillä sokerileivoksilla (lady fingers), tai valmista kääretorttu-taikinasta levy ja leikkaa siitä viipaleita, muotin ko'on jälkeen jotka asetetaan muotin pohjalle ja reunoille. Muotti täytetään kermaseoksella ja annetaan hyytyä. Kaadetaan pois muotista. Koristetaan päältä viinihyytelöllä ja vispatulla kermalla. Muotti voidaan täyttää erilaisilla hedelmähydykkeillä. Sitruunahyytelöpulveria ja $1\frac{1}{2}$ kupillista vettä. Kun se on hyytynyt, kaadetaan kermaseos päälle ja annetaan hyytyä.

Dissolve the gelatine in $\frac{1}{2}$ cup of water. Whip the cream, add the sugar, vanilla and the gelatine when the latter has cooled down some. Line the bottom and the sides of a mold with lady fingers, or roll puff paste into a sheet and cut pieces of it big enough to line the bottom and the sides of a mold with. Fill the mold with the cream mixture, let set. Unmold on a serving platter, garnish the top with wine jelly and whipped cream. The mold may be filled with various fruit jellies (lemon jelly powder mixed with $1\frac{1}{2}$ cups of water). When firm pour the cream mixture over. Let set.

798. Charlotte-mansikat. — Strawberries à la Charlotte.

Halkase pitkittäin suuria yhdenkokoisia mansikoita. Kas-tele ne sitruunahyytelössä joka on värjätty punaisella. Peitä näillä muotin pohja ja reunat, litteä puoli muottia vasten. Täytä muotti seuraavalla seoksella:

Have large strawberries of equal size. Split lengthwise, dip in red colored liquid lemon jelly. Line the bottom and the sides

of a mold with the strawberries laying them flat side out. Fill the mold with following mixture:

$\frac{1}{4}$ kupillista ohutta kermaa	$\frac{1}{4}$ cup thin cream
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla
$1\frac{1}{2}$ kupillista kermaa	$1\frac{1}{2}$ cups whipping cream
$\frac{1}{4}$ pakkaa liivakkoa	$\frac{1}{4}$ package gelatine
Vähän pieniä leivoksia	Macaroons
Mansikoita paloteltuna	Strawberries cut in pieces

Sulata liivakko ohuessa kermassa sokerin kanssa, lisää vanilja ja anna jäähtyä. Pane vispattu kerma, leivokset ja mansikat sekaan. Kaada kasteltuun muottiin ja anna hyytyä. Leivosten asemasta voi käyttää keitettyjä riisiä. Tarjotaan muotista pois kaadettuna.

Dissolve the gelatine with the sugar in the thin cream, add vanilla, let cool. Mix with the whipped cream, macaroons and strawberries. Pour into a wet mold, let set. Instead of macaroons boiled rice may be used. Serve unmolded.

799. Ananas-Charlotte. — Pineapple à la Charlotte.

Kuori ja hienonna yksi ananas, kun ensin kaikki mustat silmät on erotettu pois. Liota $\frac{1}{2}$ pakkaa liivakkoa ananas-mehussa tulella, lisää $\frac{1}{2}$ kupillista sokeria ja kaada seos ananaksen sekaan. Kun se on jäähtynyt, lisää 1 painti vispattua kermaa joukkoon ja kaada vedellä valeltuun muottiin hyytymään.

Peel the pineapple, remove the eyes. Grate. Dissolve $\frac{1}{2}$ package of gelatine in pineapple juice over the fire, add $\frac{1}{2}$ cup of sugar, pour into the grated pineapple. When cool, add 1 pint of whipped cream. Put into a wet mold to set.

800. Mansikka-muusi. — Strawberry Mousse.

3 kupillista kermaa	3 cups cream
$1\frac{1}{2}$ kupillista puserrettuja mansikoita	$1\frac{1}{2}$ cups strawberries, juice and pulp
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
1 ruokalusikallinen sitruunanmehua	1 tablespoon lemon juice
$\frac{1}{2}$ pakkaa liivakkoa	$\frac{1}{2}$ package gelatine
Vähän vaniljaa	Vanilla

Pane sokeri mansikoiden sekaan ja anna seisoa puoli tuntia, lisää sitruunanmehu ja liivakko sulatettuna. Kun seos alkaa saota, lisää vispattu kerma. Pane muottiin hyytymään. Tarjoa muotista pois kaadettuna ja korista vispatulla kermalla ja mansikoilla.

Mix the sugar with the strawberries, let stand for $\frac{1}{2}$ hour; add the lemon juice and the dissolved gelatine. When the mixture begins to thicken, add the whipped cream. Pour into a mold to set. Serve unmolded garnished with cream and strawberries.

801. Mansikoita riisien kanssa. — Strawberries with Rice.

Keitä $\frac{1}{4}$ paunaa riisiä paljossa vedessä, johon on pantu 1 sitruunanmehu, pehmeiksi. Pane astiaan ja kaada sokerista ja

vedestä keitettyä lientä päälle, sekä raastittu sitruunan ja apelsiinin kuori. Kun se on jäähtynyt, pane kerroksittain muottiin riisiä ja pieniä mansikoita, kaada paksua sokeriliuosta päälle ja anna kovettua. Tarjoa koristettuna vispatulla kermalla.

Cook $\frac{1}{4}$ pound rice until tender in deep water mixed with the juice of 1 lemon. Turn into a dish, pour syrup made of sugar and water over, add the rinds of a lemon and an orange. When cool lay alternately rice and small strawberries into a mold, pour thick syrup over, let harden. Garnish with whipped cream.

802. Keitettyjä mansikoita. — Boiled Strawberries.

Keitä 2 kupillista sokeria ja 1 kupillinen vettä 15 minuuttia. Pane mansikat sekaan ja kuumenna kiehumispisteseen, anna jäähtyä. Tarjoa lasiastiassa, vähän lientä kaadettuna päälle.

Cook 2 cups of sugar with 1 cup of water for 15 minutes. Add strawberries, bring to boil. Pour into a dish, let cool. Serve in a glass dish with some of their own liquid.

803. Persikat kerman kanssa. — Peach Cream.

Kuori 1 kvartti persikoita, poista kivet ja hiero siivilän lävitse. Sulata $\frac{1}{2}$ pakkaa liivakkoa mehun sekaan, kuumennamalla sitä. Lisää sokeria maun mukaan ja vähän sitruunanmehua. Kun seos on jäähtynyt, lisää 2 kupillista vispattua kermaa, ja pane muottiin hyytymään.

Peel 1 quart of peaches, remove the stones, rub through a sieve. Add $\frac{1}{2}$ package of gelatine, dissolve by heating. Mix with sugar and lemon juice, according to taste. When cool, add 2 cups of whipped cream. Put into a mold to set.

804. Bohemian Cream. — Bohemian Cream.

2 kupillista vispattua kermaa, seotetaan jotain jellytä sekaan ja pieniä sokerileipiä. Tarjotaan lasiastioissa.

Mix 2 cups of whipped cream with fruit jelly and macaroons. Serve in glasses.

805. Kastanjoita kerman kanssa. — Chestnut Cream.

Keitä kastanjat, kuori ja hiero siivilän lävitse, mausta sokerilla, vaniljalla ja vähällä suolalla, pehmitä kermalla. Seos kuumennetaan, asetetaan vadille joko renkaan tai pyramiidin muotoon; anna jäähtyä. Tarjoa koristettuna vispatulla kermalla ja keitetyillä omenilla.

Cook chestnuts, shell and rub through a sieve, add sugar, vanilla and salt, dilute with cream. Heat, arrange on a platter in form of a ring or a pyramid, let cool. Serve garnished with cream and preserved apples.

806. Raparperia ja tapiocaa. — Rhubarb Tapioca.

3 tai 4 kupillista kiehuva	3 or 4 cups boiling water
vettä	2 cups rhubarb cut in pieces
2 kupillista paloteltua rapar-	1 cup sugar
peria	$\frac{1}{2}$ cup tapioca
1 kupillinen sokeria	2 teaspoons butter
$\frac{1}{2}$ kupillista tapiokaa	
2 teelusikallista voita	

Liota tapioka kiehuvaassa vedessä 10—15 minuuttia. Pane kattila tulelle, lisää joukkoon raparperi, sokeri ja voi. Anna hiljalleen kiehua $\frac{1}{2}$ tuntia, hämmentäen usein, jotta ei seos palaishi. Kaada astiaan. Tarjoa kylmänä vadilla koristettuna vaahdoksi vispatulla kermalla.

Soak the tapioca in boiling water for 10—15 minutes. Place on the fire, add rhubarb, sugar and butter. Simmer for $\frac{1}{2}$ hour, stirring often. Pour into a serving dish. Serve cold, garnished with whipped cream.

MAKEITA KASTIKKEITA SWEET SAUCES

807. Sitruunakastike No. 1. — Lemon Sauce No. 1.

$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{3}{4}$ cups sugar
$\frac{1}{4}$ kupillista sitruunanmehua	$\frac{1}{4}$ cup lemon juice
1 teelusikallinen voita	1 teaspoon butter
1 kupillinen vettä	1 cup water
1 ruokalusikallinen cornstarchia	1 tablespoon cornstarch

Seota sokeri ja cornstarch, kaada kiehuva vesi hiljallensa sekaan, hyvästi sekoittaen. Keitä siksi että cornstarch on kirkas. Ota tulelta ja lisää sitruunanmehu ja voi.

Mix the sugar with the cornstarch, add gradually the boiling water, stirring well. Cook until clear. Remove from the fire, add the lemon juice and butter.

808. Sitruunakastike No. 2. — Lemon Sauce No. 2.

2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
1 sitruunanmehu ja kuori	Juice and yellow rind of 1 lemon
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista vettä	$\frac{1}{2}$ cup water
4 munanruskuaista	4 egg yolks
2 kupillista kermaa	2 cups cream

Hiero voi ja sokeri, lisää munanruskuiset vatkatuna ja vesi, sekoittele vesiastiassa tulella siksi että saottuu. Ota tulelta, lisää sitruunanmehu ja kuori raastittuna, sekä Sherryviiniä. Jäähdyttyä sekoitetaan vispattu kerma sekaan.

Rub the butter with the sugar until creamy, add the beaten egg yolks and the water, stir in a double boiler over the fire until thick. Remove from the fire, add the juice and grated yellow rind of a lemon and some Sherry. When cool, mix with whipped cream.

809. Appelsiinikastike. — Orange Sauce.

2 appelsiininmehua ja kuori	Juice and yellow rind of 2 oranges
2 teelusikallista cornstarchia	2 teaspoons cornstarch
$\frac{2}{3}$ kupillista sokeria	$\frac{2}{3}$ cups sugar
$\frac{1}{2}$ sitruunanmehua tai 1 ruokalusikallinen viinimarjahyytelöä	1 tablespoon currant jelly or juice of $\frac{1}{2}$ lemon

Seota cornstarch ja sokeri, kaada appelsiininmehu ja raastittu kuori ja sitruuna joukkoon, seottele tulella siksi että saottuu.

Mix the cornstarch with the sugar, add the orange juice, the yellow rind and the lemon juice. Stir over the fire until thick.

810. Hedelmäkastike. — Fruit Sauce.

Kaikista hedelmistä voidaan valmistaa putinkien kanssa tarjottavaksi kastiketta.

Hedelmät puserretaan siivilän lävitse, maustetaan. Tarjotaan kuumana tai kylmänä. Kuumana tarjottaessa voi kastiketta lisätä vedellä ja saottaa arrowrootjauhoilla. Säilyhedelmien liemestä saottamalla arrowroot-jauhoilla ja maustetuna sitruunalla tulee hyvä kastike.

Sauces for puddings may be made of all kinds of fruit. Force the fruit through a sieve, sweeten. Serve hot or cold. When served hot some water may be added to the fruit. Thicken with arrowroot. A good sauce may be prepared of liquid of canned fruit. Thicken with arrowroot, flavor with lemon juice.

811. Hyytelökastike. — Jelly Sauce.

Sekota 2 ruokalusikallista sokeria ja 1 ruokalusikallinen cornstarch-jauhoja, lisää vähitellen $\frac{1}{2}$ kupillista kiehuvaa vettä ja anna kiehua 5 minuuttia. Ota tulelta ja lisää 1 ruokalusikallinen voita ja $\frac{3}{8}$ kupillista hyytelöä (jelly) ja aseta kuumaan vesiastiaan siksi kun tarjoat.

Mix 2 tablespoons of sugar with 1 tablespoon cornstarch, add slowly $\frac{1}{2}$ cup of boiling water, let boil for 5 minutes. Remove from the fire, add 1 tablespoon of butter and $\frac{3}{8}$ cup jelly. Keep in a pan of hot water until served.

812. Kermakastike. — Cream Sauce.

Hiero vaahdoksi 2 ruokalusikallista voita ja 1 ruokalusikallinen sokeria; lisää 2 munanruskuaista vatkatuna ja $\frac{3}{8}$ kupillista kermaa tai maitoa. Vatkaa vesiastiassa tulella kunnes saottuu. Ota tulelta ja pane sitruunanmehua tai viiniä sekaan.

Vispattu kermakastike; kupilliseen vispattua kermaa lisätään 1 ruokalusikallinen sokeria ja $\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa.

Rub until creamy 2 tablespoons butter with 1 tablespoon sugar, add 2 egg yolks beaten until frothy and $\frac{3}{8}$ cup cream or milk. Beat in a double boiler until thick. Remove from the fire, add lemon juice or wine. Whipped cream sauce: Add 1 tablespoon sugar and $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla to a cup of whipped cream.

813. Mansikkakastike. — Strawberry Sauce.

Keitä 1 kupillinen sokeria ja $\frac{1}{2}$ kupillista vettä 10 minuuttia. Kun se on jäähtynyt, lisää 2 kupillista siivilän läpi hienonnettua mansikkasosetta ja vähän vaniljaa mausteeksi. Kaikista hedelmistä voi valmistaa kastiketta samalla tavalla ja tarjota hedelmäputinkien kanssa.

Vispattua kermaa voi panna sekaan jos haluaa.

Cook for 10 minutes 1 cup sugar in $\frac{1}{2}$ cup water. When cool, add 2 cups of strawberries pressed through a sieve. Flavor with vanilla. All kinds of fruit may be prepared in this way and used with fruit puddings. Whipped cream may be added, if desired.

814. Viinikastike. — Wine Sauce.

1 kupillinen vettä	1 cup water
$\frac{1}{2}$ kupillista sherryä	$\frac{1}{2}$ cup sherry
$\frac{1}{2}$ kupillista valkoviiniä tai madeiraa	$\frac{1}{2}$ cup white wine or madeira
1 sitruunan keltanen kuori	Yellow rind of 1 lemon
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
1 tai 2 ruokalusikallista arrow-root jauhaja	1 or 2 tablespoons arrowroot

Sekota sokeri ja arrowroot, kaada kiehuva vettä hiljallensa sekaan, hyvästi hämmentäen. Keitä siksi että seos on kirkasta; lisää viinit ja sitruunan keltanen kuori. Kastikkeen voi myöskin saattaa muutamalla munanruskuaisella.

Sift together the sugar and the arrowroot, add slowly boiling water, stirring well. Cook until clear. Add the wines and the yellow rind of a lemon. May be thickened with egg yolks instead of arrowroot.

815. Viinikastike (kova). — Wine Sauce (hard).

$\frac{1}{4}$ kupillista voita	$\frac{1}{4}$ cup butter
$\frac{2}{3}$ kupillista hienoa sokeria	$\frac{2}{3}$ cup powdered sugar
3 ruokalusikallista madeiraviiniä	3 tablespoons Madeira

Voi ja sokeri hierotaan vaahdoksi, lisätään viini hiljalleen sekaan.

Rub until creamy the butter with the sugar, add gradually the wine.

816. Konjakkikastike. — Brandy Sauce.

1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
$\frac{2}{3}$ kupillista konjakkia	$\frac{2}{3}$ cup brandy
$1\frac{1}{4}$ kupillista vettä	$1\frac{1}{4}$ cup water

Keitä sokeri $\frac{1}{2}$ kupillisessa vettä, siksi että käy vaaleanruskeaksi ja kaada sitten loppu vesi joukkoon. Anna sokeriliuoksen jäähtyä, vaan ei aivan kylmetä. Kaada kastike puhtain päälle kun se on vietävä pöytään. Kaada varovasti konjakkia päälle ja sytytä palamaan. Tarjotaan luumu- ja ydinvanukasten kanssa.

Cook a light brown syrup of the sugar and $\frac{1}{2}$ cup of water. Add the rest of the water. Let cool until not quite cold. Pour over the pudding shortly before serving. Add carefully the brandy and light it. Serve with plum and marrow puddings.

817. Vaniljakastike. — Vanilla Sauce.

Voi valmistaa samaten kuin sitruunakastikkeen. Sitruunan asemasta käytetään vaniljaa, tai seuraava seos:

Prepare as given for lemon sauce. Instead of lemon use vanilla or the following mixture:

1 kupillinen kermaa	1 cup cream
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla
2 munanruskuaista	2 egg yolks

Vatkataan tulella kunnes saottuu.

Beat over the fire until thick.

818. Kova-kastike. — Hard Sauce.

Hiero 2 ruokalusikallista voita ja 1 kupillinen sokeria vaahdoksi, mausta sitruunanmehulla ja vaniljalla.

Rub until creamy 2 tablespoons butter with 1 cup sugar; flavor with lemon juice and vanilla.

819. Suklaatikastike. — Chocolate Sauce.

Keitä $\frac{1}{2}$ kupillista sokeria ja $\frac{1}{2}$ kupillista vettä 5 minuuttia, lisää 1 eli 2 suklaakakkua sulatettuna ja vähän vaniljaa. Anna seisoa kuumassa vesiastiassa siksi kun tarjoat. Lisää vähän kermaa. Jos kastike näyttää löysältä, voi sitä saattaa arrowroot-jauhoilla.

Cook $\frac{1}{2}$ cup sugar in $\frac{1}{2}$ cup water for 5 minutes. Add 1 or 2 squares of chocolate dissolved and some vanilla. Add some cream. Serve very hot. If too thin, thicken the sauce with arrowroot.

820. Karamellikastike. — Caramel Sauce.

Pane 1 kupillinen sokeria kastikepannuun ja seota siksi että se ruskistuu. Lisää 1 kupillinen vettä ja anna kiehua 5 minuuttia. Kun se on jäähtynyt, lisää vähän viiniä tai vaniljaa.

Stir in a pan 1 cup of sugar until brown. Add 1 cup water, cook for 5 minutes. When cool, add some wine or vanilla.

821. Custard-kastike. — Custard Sauce.

1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla
1 eli 2 munaa	1 or 2 eggs
Vähän suolaa	Salt

Kuumenna maito, vatkaa munanruskuaiset sokerin kanssa, kaada maito vähitellen joukkoon ja vatkaa tulella siksi että saottuu, mausta suolalla ja vaniljalla. Viimeksi seota vatkatut valkuaiset joukkoon.

Scald the milk, beat the egg yolks with the sugar, pour gradually the milk into the egg yolks, beat over the fire until thick. Season with salt, flavor with vanilla. Last of all fold in the beaten egg whites.

JÄÄTELÖT — FROZEN DESSERTS

Jäätelöksi sanotaan yhteisellä nimellä kaikkia kylmiä jälkiruokia, jotka jäätymisen kautta saavat tarpeellisen kiinteyden. Jäädäyttäminen toimitetaan siten, että seos asetetaan jäähän ja

suolaan, käyttämällä 3 osaa jätää ja 1 osa suolaa (rock salt). Tähän käytetään jäätelökonetta tai muottia, joka asetetaan astiaan keskelle jätää ja suolaa kerroksittain ympärille.

Jäätelöt jaetaan kolmeen lajiin: Kermajäätelöt valmistetaan keitetystä kermasta, munanruskuisista, sokerista ja mausteista. Vaahtojäätelö valmistetaan ilman munia, ainoastaan kermasta, hedelmiä ja mausteita seassa. Vesijäätelöön käytetään vettä, sokeria, muserrettuja marjoja, tai hedelmä- ja marjamehuja. Se vaatii pitkälisempää jäädyttämistä, kuin toiset jäätelöt.

Jäädyttäminen: Kaada seos jäädyttäjän muottiin ja aseta se jäädyttäjään, kansi huolellisesti päälle. Hakkaa jää hienoksi, jota hienompaa jää on sen pikemmin jäädytettävä seos jäätyy. Luntakin voi käyttää jään asemasta. Käytä karkeata (rock) suolaa. Täytä muotin ympärystä kolmen tuuman paksulta jäällä, sitten pane päälle 1 tuuman paksuinen kerros suolaa. Jatka näin kunnes astia on täysi ja katso että sitä voi vääntää. Väännä tasaisesti ja lujasti noin 15—20 minuuttia, eli siksi että tuntuu kovalta. Kun kerma on jäätenyt, pyyhi suola huolellisesti kannesta, joka otetaan pois ja lusikalla painetaan kerma reunoilta alas. Jos hedelmiä, vispattua kermaa tai muuta on lisättävä sekaan on se pantava tällöin ja sekoitettava hyvästi lusikalla sekaan ja annettava olla edelleen jäässä kunnes tarjotaan. Jos jäätelö on pantava muottiin, pakataan se huolellisesti ja lujaan, että ei jää reikiä väliin. Päälystä tasotetaan veitsellä ja kansi asetetaan päälle. Pane voita kannen reunan ympäri, että ei vesi pääse sisälle. Pakkaa muotti jäähän ja suolaan muutamaksi tunniksi. Jos useammanlaista jäätelöä on pantava samaan muottiin, pannaan ensin yksi laji, annetaan vähän jäätyä, tämän päälle asetetaan toinen ja näin jatketaan kunnes koko muotti on täytetty.

Muotista pois kaadettaessa on se ensin kasteltava kylmässä vedessä, jotta suola tulee huuhdeltua pois muotin ympäriltä. Kasta sitten muotti äkisti lämpimään veteen ja kuivaa vaatteella. Nosta kansi pois ja kaada vadille.

822. Yksinkertainen vanilja-kermajäätelö. — Plain Vanilla Ice Cream.

1 kvartti kermaa

$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria

1 vaniljapalko tai 1 teelusikallinen vanilja-extraktia

1 quart cream

$\frac{3}{4}$ cup sugar

1 vanilla bean or 1 teaspoon vanilla extract

Kuumenna kerma ja sokeri kiehumispisteeseen. Kun se on jäähtynyt, lisää mausteet ja jäädytä. Jos kerma on paksua, lisää vähän maitoa.

Scald the cream with the sugar. When cool add vanilla and freeze. If whipping cream is used, dilute it with some milk.

823. Vanilja-kermajäätelö No. 1. — Vanilla Ice Cream No. 1.

1 painti kermansekasta maitoa	1 pint rich milk
1 painti kermaa	1 pint cream
$\frac{3}{8}$ kupillista sokeria	$\frac{3}{8}$ cup sugar
6—8 munanruskuaista	6 or 8 egg yolks
1 teelusikallinen vanilja-extractia tai 1 vaniljapalko	1 teaspoon vanilla extract or 1 vanilla bean

Pane maito tulelle ja anna kiehahtaa. Vatkaa munanruskuaiset sokerin kanssa, kaada kiehuva maito vähitellen munain sekaan. Pane vesiastiaan tulelle ja vatkaa siksi että saottuu, mutta ei saa kiehua, siitä se juoksettuu. Ota tulelta ja anna jäähtyä. Lisää vanilja ja kerma, sekä jäädytä. Jos vaniljapalkoa käytetään, on se paloteltava ja kiehutettava maidon kanssa. Munia voi käyttää kokonaan mutta sitä on varottava, sillä valkuainen helpommin juoksettuu. Vähemminkin munilla voi valmistaa.

Scald the milk; beat the egg yolks with the sugar, pour gradually the scalded milk into the yolks. Beat in a double boiler over the fire until thick, not allowing it to boil as it will curdle. Remove from the fire, let cool. Add the vanilla and the cream, freeze. If vanilla bean is used instead of vanilla extract, cut the bean in pieces and scald with milk. May be made by using less eggs.

824. Appelsiini-kermajäätelö. — Orange Ice Cream.

Vanilja-kermajäätelöön ennen jäähdyttämistä seotetaan $\frac{3}{8}$ kupillista appelsiininmehua ja kahden appelsiinin keltanen kuori raastittuna, sekä $\frac{1}{2}$ sitruunan kuori.

Prepare as directed for vanilla ice cream. Before freezing add $\frac{3}{8}$ cup of orange juice, the yellow rind of 2 oranges and the same of $\frac{1}{2}$ lemon.

825. Karamelli-kermajäätelö. — Caramel Ice Cream.

Käytä samaa seosta kuin vanilja-kermajäätelöön; sokerin asemasta käytä karamellia, joka valmistetaan seuraavalla tavalla: Ruskista pannussa 1 kupillinen sokeria, kaada $\frac{1}{2}$ kupillista vettä sekaan ja sekoitele siksi että sokeri on sulanut. Sokeri ei saa palaa, ainoastaan ruskistua kauniin väriseksi.

Prepare as given for vanilla ice cream. Instead of sugar use caramel made by browning 1 cup of sugar in a pan and $\frac{1}{2}$ cup of water added to it. Stir until the sugar is dissolved. The sugar must not be burnt, only delicately browned.

826. Banaana-kermajäätelö. — Banana Ice Cream.

1 kvartti kermaa	1 quart cream
$\frac{3}{8}$ kupillista hienonnettua banaania	$\frac{3}{8}$ cup mashed banana
3 ruokalusikallista sitruunanmehua	3 tablespoons lemon juice
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
3 munanruskuaista	3 egg yolks

Pane puolet kermasta tulelle, vatkaa munanruskuaiset sokerin kanssa, kaada kiehuva kerma vähitellen sekaan ja seko-

tele vesiastiassa tulella siksi että saottuu. Anna jäähtyä, lisää sitruunanmehu, banaanit ja loppu kermasta. Jäädystä niinkuin tavallisesti. Munat voi jättää pois jos haluaa.

Tällä tavalla voi valmistaa kermajäätelöä persikoista, ananaksesta, vadelmista y. m. munien kanssa, tai ilman.

Place one-half of the cream on the fire, beat the yolks with the sugar, add gradually the scalded cream, stir in a double boiler until thick. Let cool, add the lemon juice, banana and the rest of the cream. Freeze. May be made without eggs, if desired.

Peach, pineapple, raspberry etc. ice cream may be prepared in the same way.

827. Mansikka-kermajäätelö. — Strawberry Ice Cream.

1 kvartti kermaa
1 kori mansikoita
1½ kupillista sokeria
1 teelusikallinen vaniljaa
½ sitruunanmehu
4 munanruskuaista
Vähän suolaa

1 quart cream
1 box strawberries
1½ cups sugar
1 teaspoon vanilla
Juice of ½ lemon
4 egg yolks
Salt

½ pintia kermaa tai maitoa pannaan tulelle. ½ kupillista sokeria vatkataan munanruskuaisten kanssa, kiehuva maito kaadetaan hiljallensa sekaan ja vatkataan tulella vesiastiassa kunnes saottuu. Kun se on jäähtynyt, lisätään mansikat, jotka sitä ennen pestään, annetaan seisoa lopun sokerin kanssa ja puserretaan siivilän lävitse. Seokseen lisätään vanilja ja sitruunanmehu sekä jäädytetään. Voi valmistaa ilman muniä.

Scald ½ pint of cream or milk. Beat ½ cup of sugar with the yolks, add slowly the scalded milk, stir in a double boiler until thick. When cooled down, add the strawberries (that have to be washed, let stand in the rest of the sugar and rubbed through a sieve). Mix with vanilla and lemon juice. Freeze. May be prepared without eggs.

828. Hedelmä-kermajäätelö. — Fruit Ice Cream.

Valmistetaan vanilja-kermajäätelö. Kun seos on puoli-jäätynyttä, pakataan kerroksittain jäädyttäjään hedelmien, kuten kirsikkain, mansikoiden, omenain, tai aprikoosien kanssa. Jäädytetään täydellisesti. Parempi on jos ei käytä jäätelöön paljoa hedelmiä. Korista ympäriltä hillotuilla hedelmillä.

Prepare as directed for vanilla ice cream. When half frozen pack in a freezer alternately with fruit such as cherries, strawberries, apples or apricots. Freeze. It is better not to use much fruit. Garnish around with preserved fruit.

829. Suklaati-kermajäätelö. — Chocolate Ice Cream.

Sekota vanilja-kermajäätelöön 2—4 unssia sulatettua suklaatia joko maidossa tai kermassa ja jäädytä.

Ilman muniä valmistettaessa sekotetaan kerma sulatettuun suklaatiin, mausteeksi sokeria ja vaniljaa; jäädytetään.

Mix vanilla ice cream with 2 or 4 ounces of dissolved chocolate. The chocolate may be dissolved in milk or cream. Freeze. When made without eggs mix the cream with the dissolved chocolate, add sugar and vanilla. Freeze.

830. Kahvi-kermajäätelö. — Coffee Ice Cream.

1 kvartti kermaa	1 quart cream
$\frac{1}{2}$ kupillista mustaa kahvia	$\frac{1}{2}$ cup black coffee
$1\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$1\frac{1}{2}$ cups sugar
6 munanruskuaista	6 egg yolks
Vähän vaniljaa	Vanilla

Musta kahvi: Kiehuta 1 kupillinen jauhattua kahvia ja $2\frac{1}{2}$ kupillista vettä 10 minuuttia. Siivilöi kahvi tiheään vaatteen lävitse ja anna jäähtyä. Valmista munista ja sokerista ja puolesta kermasta hyödyke kuten tavallista. Kun seos on jäähtynyt, lisää loppu kermasta, vanilja ja kahvi sekaan ja jäädytä.

Make black coffee by boiling 1 cup coffee in $2\frac{1}{2}$ cups water for 10 minutes. Strain through a fine cloth. Let cool. Make a mixture of one half of the cream, yolks and sugar as directed. When cool, add the rest of the cream, vanilla and coffee. Freeze.

831. Manteli-kermajäätelöä. — Almond Ice Cream.

1 kvartti kermaa	1 quart cream
4 munanruskuaista	4 egg yolks
$\frac{1}{2}$ paunaa sokeria	$\frac{1}{2}$ pound sugar
$\frac{1}{2}$ paunaa mantelia	$\frac{1}{2}$ pound almonds
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla

Kuori ja jauha, tai raasti mantelit. Keitä ne 1 paintissa kermaa. Vispilöi munat sokerin kanssa, kaada kerma vähitellen sekaan ja vatkaa vesiastiaan asetettuna tulella kunnes saottuu. Kun se on jäähtynyt, pane loppu kermasta sekaan ja jäädytä. Jos haluaa ruskean väristä voi mantelit ensin ruskistaa sokerin kanssa pannussa ja hakata hienoksi.

Blanch and grate or pound the almonds. Cook in 1 pint of cream. Beat the egg yolks with the sugar, add gradually the scalded cream, beat in a double boiler over the fire until thick. When cool add the remaining cream and freeze. The almonds may be browned with sugar in a frying-pan and chopped, if brown colored ice cream is preferred.

832. Riisiryyni-kermajäätelö. — Rice Ice Cream.

Keitä $\frac{1}{4}$ paunaa riisiryyniä 20 minuuttia paljossa vedessä. Siivilöi vesi ja kaada kylmää vettä ylitse. Pane ryynit astiaan ja kaada hedelmien sokerivettä päälle, tai sen puutteessa on keitettävä paksua sokerivettä, $\frac{1}{2}$ kupillista sokeria ja $\frac{1}{2}$ kupillista vettä, vähän vaniljaa seassa. Jätä peitettynä sitten 2—3 tunniksi. Sekota se sitten puolijäähtyneeseen vaniljajäätelöön. Jäädytä valmiiksi. Vähän hedelmiä voi panna sekaan, tai koristaa ympäriltä keitetyillä hedelmillä.

Cook $\frac{1}{4}$ pound rice for 20 minutes in deep water. Drain, pour cold water over. Put into a dish, baste with liquid of fruit

or with syrup made of $\frac{1}{2}$ cup of sugar boiled in $\frac{1}{2}$ cup of water and flavored with vanilla. Cover and let stand for 2 or 3 hours. Mix into half frozen vanilla ice cream. Continue to freeze until done. May be mixed with some fruit or garnished around with fruit.

833. Vanilja-kermajäätelö No. 2. — Vanilla Ice Cream No. 2

2 kupillista maitoa	2 cups milk
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
2 ruokalusikallista maissijauhoa (cornstarch)	2 tablespoons cornstarch
1 tai 2 munaa	1 or 2 eggs
2 teelusikallista vaniljaa	2 teaspoons vanilla
1 kvartti kermaa	1 quart cream
Vähän suolaa	Salt

Kiehauta maito; sekota sokeri, suola ja cornstarch, kaada kiehuva maito sekaan vähitellen ja keitä muutama minuutti, hyvästi sekoittaen. Ota tulelta ja sekota vatkattu muna sekaan. Jäähdyttyä, lisää mausteet ja kerma, siivilöi ja jäädytä. Jos ei panna kermaa, on käytettävä useampia munia.

Scald the milk. Mix together sugar, salt and cornstarch, pour gradually the scalded milk in, cook for a few minutes stirring well. Remove from the fire, add the beaten eggs. When cool, add vanilla and cream. Strain and freeze. Use more eggs if cream is not used.

834. Suklaatikastike jäätelöille. — Chocolate Sauce for Ice Cream.

Sulata 1 tai 2 unssia suklaatia kuivassa kattilassa vesastian asetettuna, lisää 3 ruokalusikallista sokeria ja 1 kupillinen kiehuvaa vettä vähitellen hyvästi sekoittaen. Pane sokeria lisää 2 kupillista ja anna kiehua vähän aikaa hyvästi sekoittaen, mausta vaniljalla. Tarjotaan kylmänä.

Kuumaan suklaatikastikkeeseen käytetään vähän enemmän suklaatia. Kaikki aineet sekoitetaan kattilassa, asetettuna kuumaan veteen siksi että tulee tasasen siirapin näköstä.

Dissolve in double boiler 1 or 2 ounces of chocolate, add 3 tablespoons sugar and pour gradually boiling water over, stirring well. Add 2 cups sugar, let boil for a while, stirring well; flavor with vanilla. Serve cold. Hot chocolate sauce is made by using more chocolate. Mix all the ingredients in a double boiler, cook until it has the appearance of smooth syrup.

835. Vaahterasiirappi-kastike jäätelölle. — Maple Syrup Sauce.

Keitä 1 kupillinen siirappia ja 2 ruokalusikallista voita kunnes lusikasta tiputtaessa venyy nauhamaiseksi.

Cook 1 cup of syrup with 2 tablespoons of butter until moderately thick and smooth.

836. Mansikkakastike jäätelölle. — Strawberry Sauce for Ice Cream.

Keitä 1 kupillinen sokeria ja $\frac{1}{2}$ kupillista vettä noin 5 tai 8 minuuttia. Anna jäähtyä ja tarjottaessa lisää 2 kupillista puserrettuja marjoja. Tarjotaan vaniljajäätelön kanssa,

Cook 1 cup of sugar in $\frac{1}{2}$ cup of water from 5—8 minutes. Let cool. Add 2 cups of crushed strawberries. Serve with vanilla ice cream.

837. Vaniljakastike jäätelölle. — Vanilla Sauce.

Keitä 1 kupillinen sokeria ja $\frac{1}{2}$ kupillista vettä 8 minuuttia. Anna jäähtyä ja tarjottaessa lisää 2 kupillista kermaa ja 1 teelusikallinen vaniljaa. Tarjotaan suklaati- ja mansikkajäätelön kanssa.

Cook 1 cup of sugar in $\frac{1}{2}$ cup of water for 8 minutes. Let cool. Add 2 cups of cream and 1 teaspoon of vanilla when served. Serve with chocolate and strawberry ice cream.

838. Jäätynyttä kermakiisseliä. — Frozen Mousse.

2 kupillista vispattua kermaa	2 cups whipped cream
$\frac{1}{2}$ kupillista paloteltuja pieniä leivoksia (macaroons)	$\frac{1}{2}$ cup macaroons cut in pieces
Sokeroittuja hedelmiä paloteltuna	Stewed fruit cut
Sokeria, vaniljaa ja maraschinoa mausteeksi	Sugar
	Vanilla and maraschino

Seota aineet ja kaada seos jäätelömuottiin. Aseta jäätymään jäähän ja suolaan pakattuna 4—5 tunniksi. Tarjotaan muotista poiskaadettuna, koristettuna hedelmillä ja leivoksilla.

Voi valmistaa munanruskuaisten kanssa, kuten jäätelön jos haluaa.

Mix together all the ingredients. Mold. Pack in a pail of cracked ice and salt. Let stand for 4 or 5 hours. Serve unmolded garnished with fruit and macaroons. May be prepared with egg yolks same as ice cream if desired.

839. Jäätelö marengin kanssa. — Baked Ice Cream.

Jäätynyt jäätelö pakataan pieniin muotteihin ja annetaan jäätyä kovaksi. 5 munanvalkuaista vatkataan kovaksi, lisätään 5 ruokalusikallista hienoa sokeria sihdattuna ja vatkataan vielä vähän aikaa. "Sponge" kakusta leikataan ohuita viipaleita, vähän suurempia kuin muotit ovat ja asetetaan lautasten päälle joiden reunat on peitettävä vaatteesta leikatulla sopivalla nauhalla kasteltuna. Jäätelöt kaadetaan kakkujen päälle ja päällystetään marenkilla, että ei jää aukkoa. Lautaset asetetaan pannuun ja annetaan äkisti ruskistua kuumassa uunissa.

Fill individual molds with ice cream, pack tight and let stand in a pail of cracked ice and salt. Beat until stiff 5 egg whites with 5 tablespoons of sifted powdered sugar, continue beating for a while. Cut thin slices of sponge cake, place on dessert plates having the edges of the plates covered with strips of wet cloth. Unmold the ice cream on the slices of cake, cover with the beaten egg whites taking care not to leave any openings. Place the plates in a pan. Brown the meringue quickly in a very hot oven.

840. Sitruuna-vesijäätelö. — Lemon Ice.

4 kupillista vettä	4 cups water
2 kupillista sokeria	2 cups sugar
4—5 sitruunaa	4 or 5 lemons

Keitä sokeria ja vettä 15 minuuttia. Anna sen jäähtyä ja puserra mehu hedelmistä sokeriveteen, siilaa ja jäädytä.

Cook the sugar in the water for 15 minutes. Let cool, add the juice of the lemons, strain; freeze.

841. Appelsiini-vesijäätelö. — Orange Ice.

4 kupillista vettä	4 cups water
2 kupillista sokeria	2 cups sugar
2 kupillista appelsiininmehua	2 cups orange juice
$\frac{3}{4}$ kupillista sitruunanmehua	$\frac{3}{4}$ cup lemon juice

Raasti kahden appelsiinin ja yhden sitruunan keltanen kuori. Keitä nämät, sekä sokeri ja vesi 15 minuuttia. Anna jäähtyä, pane hedelmämehut sekaan, siilaa ja jäädytä.

Grate the yellow rind of 2 oranges and 1 lemon, cook with the sugar and the water for 15 minutes. Let cool, add the juice and freeze.

842. Mansikka-vesihyytelö. — Strawberry Ice.

4 kupillista vettä	4 cups water
2 kupillista sokeria	2 cups sugar
1 kvartti mansikoita	1 quart strawberries
2 ruokalusikallista sitruunan- mehua	2 tablespoons lemon juice

Keitä vesi ja sokeri 15 minuuttia. Puserra marjoista mehu vaatteen lävitse sokeriveden sekaan, mausta sitruunanmehulla ja jäädytä.

Vadelmista valmistetaan vesijäätelö samaten.

Cook the sugar in the water 15 minutes. Press the strawberries through a cloth into the syrup, flavor with lemon juice; freeze.

Raspberry ice may made in the same way.

243. Ananas-vesi jäätelö. — Pineapple Ice.

4 kupillista vettä	4 cups water
3 kupillista sokeria	3 cups sugar
1 ananas raastittuna	1 grated pineapple
2 appelsiininmehu	Juice of 2 oranges
1 sitruunanmehu	Juice of 1 lemon

Keitä vesi ja sokeri 15 minuuttia. Kun se on jäähtynyt, lisää ananas, appelsiinin ja sitruunanmehu ja jäädytä.

Päärynöistä ja omenista raastittuna valmistetaan samalla tavalla.

Cook the sugar in the water for 15 minutes. When cool add the pineapple and the juices; freeze.

Grated pears and apples may be used for ices.

844. Hedelmä-vesijäätelö. — Fruit Ice.

4 kupillista vettä	4 cups water
2 kupillista sokeria	2 cups sugar
2 kupillista hedelmämehua	2 cups fruit juice
Sitruunaa mausteeksi	Lemon juice

Vesi ja sokeri keitetään 15 minuuttia. Kun se on jäähtynyt, lisätään hedelmämehua ja jäädytetään. Kaikista hedelmistä yksinään tai yhdistettynä valmistetaan vesijäätelöä samalla tavalla.

Cook the sugar and the water 15 minutes. When cool add the fruit juice and freeze. Fruit ice may be made of all kinds of fruit, plain or mixed.

HYYTELÖT — JELLIES

Hyytelö on yhteinen nimitys kylmille jälkiruuille, jotka valmistetaan liivakkoa käyttämällä. Minkä verran liivakkoa on käytettävä, riippuu siitä missä se hyydytetään. Muotissa hyytyneenä ja siitä kaadettuna tarjoiluastiaan, tai lasiastiassa hyydytettynä. Edellisessä tapauksessa käytetään 1 kvarttiin nestettä 2 unssia liivakkoa, jälkimäisessä 1—1½ unssia. Hyytelön kiinteys on osittain riippuva myöskin lämpimyydestä, jossa ne hyydytetään. Viileämpänä aikana vaaditaan vähemmän liivakkoa, kuin esim. kesällä. Kaikenlaiset hyytelöt ovat maukkaampia, jos niitä ei tehdä hyvin koviksi. Liivakko ei saa kiehua kauemmin kuin että se ehtii sulaa vedessä, tahi korkeintaan 10 minuuttia. Muuten ei hyytelö käy kuulaaksi ja saa liiman maun. Hyytelö selvitetään munanvalkuaisella ja munankuorilla. Kaikki aineet pannaan kattilaan, munanvalkuaiset puolittain vatkattuna ja sekoitetaan tulella siksi kunnes se alkaa kiehua. Annetaan kiehua hiljaisella tulella 5—10 minuuttia. Siivilöi se sitten kuumaan veteen pistetyn siilausvaatteen lävitse. Neste joka ensiksi vuotaa läpi ei ole aivan kirjasta ja on kaadettava uudestaan vaatteeseen. Parasta on toimittaa siilaus lämpimässä paikassa, niin ettei liivakko ehdi hyytyä, ennenkuin hyyde on juossut vaatteen läpi. Jos niin sattuisi, on hyyde uudelleen lämmitettävä ja siilausta jatkettava. Hyytelöihin voi lisätä hedelmiä paloteltuna ja kero-roksittain ladottuna. Jokainen hyytelökerros on annettava hyytyä ennenkuin hedelmiä ja uutta hyydykettä lisätään. Muuten vajoavat hedelmät pohjaan, eikä hyytelö tule kaunist. Muotti on täytettävä ääriään myöten, muuten on hyytelöä vaikea saada ehjänä pois muotista. Jos hyytelöä käytetään selvittämättä, on liivakko sulatettava vedessä ja hyytelöön käytettävä ainoastaan siilattua hedelmäin mehua. Sulatettu liivakko, vesi sokeri ja hedelmämehu sekoitetaan ja annetaan hyytyä. Ellei hyytelö ole värillistä, voi sitä värjätä muutamalla pisaralla karmiinia. Juuri ennen kun viedään tarjottavaksi, kastetaan muotti äkisti kuumaan veteen ja hyytelö kaadetaan vadille. Tarjotaan vispatun kerman, munahyydykkeen, tai hedelmäpuuron kanssa, jotka voi kaataa hyytelön ympärille mutta ei päälle.

845. Sitruunahyytelö. — Lemon Jelly.

3 kupillista vettä	3 cups water
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
4 sitruunaa	4 lemons
2 ruokalusikallista ($\frac{1}{2}$ pakkaa) liivakkoa	2 tablespoons or $\frac{1}{2}$ package gelatine
2 munanvalkuaista ja kuoret	Whites and shells of 2 eggs

Pane kattilaan vesi, sitruunanmehu ja keltanen kuori raastittuna, sokeri, liivakko ja puoliksi vatkatut munanvalkuaiset sekä kuoret. Nosta kattila tulelle ja sekoitele kunnes se alkaa kiehua. Seos saa sitten hiljallensa kiehua 5 minuuttia. Siivilöi se kumaan veteen pistetyn siilausvaatteen lävitse. Ensimmäinen neste joka ei ole aivan kirkasta, on kaadettava takaisin siilausvaatteeseen. Jos ei hyytelöä tahdota selvittää, on se valmistettava seuraavasti: Sulata liivakko $\frac{1}{2}$ kupillisessa vettä, pane loppu vesi, sokeri ja muutamia sitruunan kuori-viipaleita tulelle ja sekoitele siksi että liivakko on sulanut. Ota tulta, lisää sitruunanmehu, siilaa ja pane muottiin hyytymään.

Sitruunahyytelöön voi sekoittaa vispattua kermaa ja tällä seoksella täyttää tyhjät munankuoret. Munan päähän tehdään juuri niin pieni reikä että munan sisus saadaan vuotamaan ulos. Munat pestään, täytetään tällä seoksella, annetaan hyytyä. Tarjottaessa kuoritaan munat, asetetaan sievästi koristettuna vädille. Jellyn voi värjätä ennen täyttämistä.

Put into a saucepan water, the grated yellow rind and the juice of the lemons, sugar, gelatine, egg whites beaten frothy and the shells. Place on the fire, stir until coming to boil. Simmer for 5 minutes. Strain through a cloth wrung out of hot water. Bring the unclear first liquor back into the straining cloth. If not clarified jelly desired, prepare as follows: Dissolve gelatine in $\frac{1}{2}$ cup water, add the remaining water, juice, sugar and the yellow rind of 1 lemon. Stir until the gelatine is dissolved. Remove from the fire, add lemon juice, strain and mold.

Lemon jelly may be mixed with whipped cream, fill empty egg shells with this mixture having emptied the eggs through a hole on the top. Rinse the eggs inside, fill with the liquid jelly, let set. Remove the shells carefully, arrange the jelly on a platter, garnish. Lemon jelly may be colored also.

846. Appelsiinihyytelö. — Orange Jelly.

6 appelsiinia	6 oranges
1 sitruuna	1 lemon
3 kupillista vettä	3 cups water
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
2 ruokalusikallista ($\frac{1}{2}$ pakkaa) liivakkoa	2 tablespoons or $\frac{1}{2}$ package gelatine

Valmista samalla tavalla kuin sitruunahyytelö.

Prepare as directed for lemon jelly

847. Mehuhyytelö. — Juice Jelly.

1 kvartti marja- tai hedelmämehua, johon sekoitetaan 2 ruokalusikallista ($\frac{1}{2}$ pakkaa) liivakkoa, sulatettuna vedessä. Kaadetaan muottiin hyytymään.

Marjoja ja kaikenlaisia hedelmiä kuorittuna ja paloteltuna voi käyttää kerroksittain hyytelön kanssa.

Mix 1 quart of fruit juice with 2 tablespoons or $\frac{1}{2}$ package gelatine dissolved in water. Pour into a mold to set.

The mold may be filled with alternate layers of jelly and peeled and cut up fruit.

848. Ananashyytelö. — Pineapple Jelly.

1 kupillinen hienonnettua ananasta	1 cup grated pineapple
2 kupillista vettä	2 cups water
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
$\frac{1}{2}$ sitruunanmehu	Juice of $\frac{1}{2}$ lemon
2 ruokalusikallista ($\frac{1}{2}$ pakkaa) liivakkoa	2 tablespoons or $\frac{1}{2}$ package gelatine

Liota liivakko $\frac{1}{2}$ kupilliseen kylmää vettä, aseta astia kiehuvaan veteen sulamaan, lisää kiehuva vesi ja sokeri ja sekota siksi että on sulanut. Kun seos on puoleksi hyytynyttä, lisää ananas ja sitruunanmehu. Aseta muottiin hyytymään joka on kasteltu kylmällä vedellä. Hyytelön voi valmistaa ananasliemestä ja asettaa ananaspalaset kerroksittain muottiin.

Jos haluaa selvittää munanvalkuaisella on hyytelö kauliimman näköistä.

Dissolve the gelatine in $\frac{1}{2}$ cup cold water, put into a boiling double boiler, add the boiling water and sugar, stir until the sugar is dissolved. When half jellied add the pineapple and the lemon juice. Pour into a wet mold. May be prepared of the juice of pineapple having the mold filled with alternate layers of pineapple and the jelly. If clarified with the white of an egg, the jelly will look nicer.

849. Vispilöity karpalohyytelö. — Whipped Cranberry Jelly.

$1\frac{1}{2}$ kupillista sokeroimatonta karpalomehua	$1\frac{1}{2}$ cups cranberry liquor without sugar
$2\frac{1}{2}$ kupillista vettä	$2\frac{1}{2}$ cups water
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
2 ruokalusikallista ($\frac{1}{2}$ pakkaa) liivakkoa	2 tablespoons or $\frac{1}{2}$ package gelatine

Kiehauta mehu, vesi, sokeri ja liivakko. Kaada seos suureen vatiin ja kun se alkaa hyytyä, vispilöi siksi kun hyytyy ja vaahtoutuu. Kaada lasimaljaan tai tarjoa pienissä lasiastioissa.

Jokaisen hyytelön voi täten vispata ja se tapa on hyvin käytännöllinen, jos hyytelö ei ole aivan kirkasta.

Boil together the cranberry liquid, water, sugar and gelatine. Pour into a large bowl; when beginning to jelly whip until it becomes frothy. Serve in a glass dish or small glasses.

All kinds of jellies may be whipped in this manner, this being very practical if the jelly is not clarified.

850. Karpalohyytelö. — Cranberry Jelly.

4 kupillista karpaloita puhdistetaan ja pannaan tulelle 1 kupillinen vettä sekaan ja annetaan kiehua siksi että marjat

irtaantuvat kuorista, noin 20 minuuttia. Hiero siivilän lävitse. Lisätään 2 kupillista sokeria ja keitetään muutama minuutti hiljallensa. Jos annetaan kiehua kovasti, ei se hyydy. Pannaan kasteltuun muottiin hyytymään.

Wash 2 cups of cranberries, put on the fire in 1 cup of water. Let boil for 20 minutes. Rub through a sieve. Add 2 cups sugar, continue to cook slowly for a few minutes. If boiled too fast, it will not jelly. Put into a wet mold to set.

851. Viinihyytelö. — Wine Jelly.

1 kupillinen viiniä (madeiraa, sherryä, claret tai port)	1 cup wine, (madeira, sherry, claret or port)
$\frac{1}{2}$ kupillista valkoviiniä	$\frac{1}{2}$ cup white wine
2 kupillista vettä	2 cups water
2 ruokalusikallista ($\frac{1}{2}$ pakkaa) liivakkoa	2 tablespoons or $\frac{1}{2}$ package gelatine
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
3 ruokalusikallista sitruunan-mehua	3 tablespoons lemon juice
2 munanvalkuaista ja kuoret	Whites and the shells of 2 eggs

Valmistetaan kuten sitruunahyytelö, selvittämällä tai ilman. Jos haluaa, voi käyttää vähemmän vettä ja appelsiini-mehua veden asemasta. Valkoviinin voi jättää pois.

Prepare as stated for lemon jelly. If desired, less water may be used or orange juice instead of water. May be prepared without white wine, clarified or unclarified.

852. Kahvihyytelö. — Coffee Jelly.

$2\frac{1}{2}$ kupillista vettä	$2\frac{1}{2}$ cups water
$\frac{1}{2}$ tai $\frac{3}{4}$ kupillista väkevää kahvia	$\frac{1}{2}$ or $\frac{3}{4}$ cup black coffee
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
2 ruokalusikallista ($\frac{1}{2}$ pakkaa) liivakkoa	2 tablespoons or $\frac{1}{2}$ package gelatine

Valmista samaten kun sitruunahyytelö, palle muottiin hyytymään. Tarjoa vispatun kerman kanssa.

Hyytelön saa maukkaammaksi käyttämällä vähemmän vettä ja $\frac{1}{2}$ kupillista kermaa ja $\frac{1}{2}$ munaa seassa. Liivakko, vesi, kahvi ja kerma kuumennetaan kunnes liivakko on sulanut. Munanruskuaiset vatkattuna sekoitetaan varovasti sekaan ja vatkataan tulella kunnes saottuu, maustetaan vaniljalla ja lisätään valkuaiset kovaksi vatkattuna. Pannaan muottiin hyytymään.

Prepare as given for lemon jelly, put into a mold to set. Serve with whipped cream.

May be prepared by using less water; use $\frac{1}{2}$ cup cream and 3 eggs instead. Heat gelatine with water, coffee and cream until dissolved. Mix carefully with the egg yolks beaten to a froth. Beat over the fire until thick, flavor with vanilla, add the whites beaten firm. Put into a mold to set.

853. Väskynähyytelö. — Prune Jelly.

Liota 1 kupillinen väskynöitä kylmässä vedessä. Keitä pehmeiksi. Siivilöi ja hienonna tai jauha lihamyllyssä. Lisää

väskynöitten liemeen $\frac{1}{2}$ pakkaa sulatettua liivakkoa, 1 kupillinen sokeria, 1 sitruunanmehu ja vähän sherry-viiniä, tai appelsiininmehua. Sekottele tulella siksi kun liivakko on sulanut, sitten siilaa, pane väskynät sekaan ja anna hyytyä, joskus sekoitellen, siksi kun alkaa hyytyä ettei hedelmät jää pohjalle. Tarjoa kerman kanssa. Hienonnetut mantelit käytettynä seassa antavat hyvän maun.

Viikunoita valmistetaan hyytelöksi samalla tavalla.

Soak 1 cup prunes in cold water. Cook until tender. Drain, chop or grind. Add to the liquid of the prunes, $\frac{1}{2}$ package of dissolved gelatine, 1 cup sugar, the juice of 1 lemon, some sherry or orange juice. Stir over the fire until the gelatine is dissolved, strain; add the prunes, let set, stirring now and then until it begins to thicken. Chopped almonds will greatly improve the taste. Serve with cream.

Fig jelly may be made in the same way.

854. Suklaatihyytelö. — Chocolate Jelly.

1 painti kuorimatonta maitoa	1 pint rich milk
2 unssia suklaatia	2 ounces chocolate
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
1 ruokalusikallinen ($\frac{1}{4}$ pakkaa) liivakkoa	$\frac{1}{4}$ package or 1 tablespoon gelatine
1 kupillinen kermaa (voi olla ilmankin)	1 cup cream (may be made without)
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla

Kiehauta maito, pane sekaan vanilja, sulatettu suklaati, liivakko sulatettuna ja osa sokerista. Sekottele siksi että liivakko on sulanut. Anna seoksen jäähtyä. Vispilöi kermia ja loput sokerista kovaksi vaahdoksi ja pane suklaatiseokseen, juuri kun se alkaa hyytyä. Kaada kasteltuun muottiin ja anna hyytyä. Tarjotaan muotista pois kaadettuna ja koristettuna kermavaahdolla. Kahvista valmistetaan samalla tavalla. Maidon asemasta käytetään kahvia.

Scald the milk, add vanilla, chocolate and gelatine dissolved and a part of the sugar. Stir until the gelatine is dissolved. Let cool. Whip the cream with the rest of the sugar, add to the chocolate mixture just when it begins to set. Serve unmolded garnished with whipped cream. Coffee jelly may made in the same way by using coffee instead of milk.

855. Banaana-sponge. — Banana Sponge.

1 kupillinen hienonnettua banaania	1 cup mashed banana
3 ruokalusikallista sitruunanmehua	3 tablespoons lemon juice
1 ruokalusikallinen ($\frac{1}{4}$ pakkaa) liivakkoa	1 tablespoon or $\frac{1}{4}$ package gelatine
$\frac{1}{2}$ kupillista vettä	$\frac{1}{2}$ cup water
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
2 tai 3 munanvalkuaista	2 or 3 egg whites

Sulata liivakko kylmässä vedessä, pane astia kiehuvaan veteen että liivakko sulaa. Pane kattilaan, hienonnettu banaani, sitruunanmehu ja sokeri seassa. Kuumenna seos, anna jäähtyä ja kun se alkaa hyytymään, vatkaa kuohkeaksi ja lisää vatka-

tut valkuaiset. Kaada kasteltuun muottiin hyytymään. Tarjoa koristettuna vispatulla kermalla ja banaanilla. Vispattua kermaa voi käyttää valkuaisien asemasta.

Dissolve the gelatine in cold water. Put into saucepan with mashed banana, lemon juice and sugar. Heat, let cool. When it begins to set, beat to a froth and add the egg whites beaten stiff. Pour into a mold dipped in water. Serve garnished with whipped cream and banana. Instead of egg whites whipped cream may be used.

856. Kermahyytelö. — Cream Jelly.

2 kupillista paksua kermaa	2 cups whipping cream
$\frac{1}{2}$ kupillista pulveri sokeria	$\frac{1}{2}$ cup powdered sugar
$\frac{1}{4}$ teelusikallista vaniljaa tai sitruunanmehua	$\frac{1}{4}$ teaspoon vanilla or lemon juice
1 ruokalusikallinen liivakkoa sulatettuna $\frac{1}{4}$ kupillisessa vettä	1 tablespoon gelatine dissolved in $\frac{1}{4}$ cup water

1 ruokalusikallinen liivakkoa sulatettuna $\frac{1}{4}$ kupillisessa vettä, pane sekaan mausteet ja osa sokerista, kuumenna että liivakko sulaa. Vispilöi kerma ja loppu sokerista sekota vähitellen liivakon sekaan, kun liivakko on vähän jäähtynyt, kaada seos muottiin hyytymään. Korista tarjottaessa hillotuilla hedelmillä ja leivoksilla. Hyytelön seassa voi käyttää pieniä leivoksia (macaroons), hienonnettuja mantelia, candied cherries tai marshmallows paloteltuna.

Have 1 tablespoon gelatine dissolved in $\frac{1}{4}$ cup water, add vanilla and one part of the sugar. Whip the cream with the remaining sugar, add gradually to the gelatine mixture. When cooled down some pour into a mold to set. Unmold, garnish with preserved fruit and macaroons. The jelly may be mixed with macaroons, chopped almonds, maraschino cherries and marshmallows cut in pieces.

LEIPÄ — BREAD

Hiivaa käytettäessä leipomiseen on se liotettava haaleassa vedessä; kuuma vesi estää hiivan kehittymisen. Leipä usein valmistetaan illalla kohoamaan yöksi. Lämpimänä aikana kuitenkin hiiva kohoaa liiaksi ja happanee, eikä leipä silloin tule maukasta. Jos hiiva on turmeltumatonta ja hyvää, ottaa leivänvalmistus $4\frac{1}{2}$ tuntia aikaa. Alusta taikina hyvästi, peitä ja pane lämpimään paikkaan kohoamaan; kylmä ja veto estää taikinan kohoamista. Leipoessa käytä pöydällä niin vähän jauhoja kuin mahdollista, kohoamattomat jauhot viivyttävät kohoamista. Katso että leipä on kylmiksi kohonnut, ennenkuin se pannaan uuniin. Täytä muotit puolilleen taikinalla ja anna sen kohota muotin reunoille asti, eli puolta suurempaan kokoon ennenkuin panet uuniin. Paista ensin kuumemmassa uunissa, lopulta vienommassa. Koettele uunin lämpöä, panemalla 1 teelusikallinen jauhoja uuniin, jos jauhot ruskistuvat viidessä minuutissa, on uuni parhaiksi kuuma. Jos uuni ei ole tarpeeksi

kuuma, kohóaa leipä uunissa liiaksi; jos taas uuni on liian kuuma, muodostuu kuori leivän pinnalle liian aikaiseen ja estää sen nousemasta.

857. Vesileipä. — Water Bread.

2 kupillista vettä	2 cups water
1 ruokalusikallinen voita tai rasvaa	1 tablespoon butter or lard
1 ruokalusikallinen suolaa	1 tablespoon salt
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
$\frac{1}{2}$ hiivakakkua	$\frac{1}{2}$ cake of yeast
6 tai $6\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	6 or $6\frac{1}{2}$ cups flour

Liota hiiva haaleassa vedessä, pane siihen niin paljon jauhoja, että se tulee vellin tapaseksi ja anna kohota. Lämmitä loppu vedestä, kaada vatiin, sekota suola, sokeri ja voi sekaan, sekä jauhoja niin paljon, että taikina tulee vellimäiseksi. Pane hiiva joukkoon ja sotke jauhot vähitellen tasaisesti taikinaan ja hiero siksi että taikina on tasaista ja notkeaa. Peitä taikina pyyhliniinalla ja aseta lämpimään paikkaan kohoamaan. Kun se on hyvästi noussut, vanuta taikina pöydällä, muodosta pitkähköiksi kakuiksi ja pane voideltuun muottiin. Peitä ja anna vielä kohota uudelleen. Paista tavallisessa uunin lämmössä 1 tunti. Jos halutaan taikina kohoomaan pikemmin on käytettävä kokonainen hiivakakku.

Dissolve the yeast in lukewarm water, add flour enough to make a very thin paste. Let rise. Warm the rest of the water, pour into a baking pan, add salt, sugar and butter, also flour so as to make a soft paste. Work in the risen sponge and the rest of the flour, kneading until the dough is smooth. Cover with a towel and put into a warm place to rise. When risen until light, toss the dough on the baking board, knead briskly, divide into loaves and place them into buttered pans. Cover, let rise again. Bake in a moderate oven for an hour. If the whole yeast cake is used, the dough will rise quicker.

858. Maitoleipä. — Milk Bread.

Valmistetaan samalla tavalla kuin vesileipä, veden asemasta käytetään maitoa, tai maitoa ja vettä, puoliksi kumpaakin.

Prepare as directed for water bread. Instead of water use milk or equal parts of water and milk.

859. Ruisleipä. — Rye Bread.

Valmistetaan samaten kuin valkea leipä, vehnäjauhojen asemasta käytetään ruisjauhoja tai molempia, sekotettuna, $\frac{1}{4}$ tai puoleksi vehnäjauhoja ruisjauhojen sekaan. Kuminoita mausteeksi.

Toinen tapa: 4 kupillista ruisjauhoja, sekotetaan kiehuva vettä tai maitoa niin paljon että juuri jauhot kastuvat. Kun se on jäähtynyt, lisätään 1 hiivakakku kohotettuna, $\frac{2}{3}$ kupillista siirappia, $\frac{1}{2}$ kupillista sianrasvaa tai voita, 4 appelsiinin

keltanen kuori hienonnettuna tai raastittuna ja suolaa. Alusta taikina vehnä jauhoilla, että on kohtalaisen paksua ja anna kohota. Paista kauemmin kuin valkea leipä. Kastele kuoret vedellä.

Prepare same as water bread. Instead of white flour use rye flour or 1 part white flour mixed with 3 parts rye flour. Caraway seeds may be used in rye bread.

Another way: Mix 4 cups rye flour with boiling water just enough to soak the flour. When cool add the risen sponge of 1 yeast cake, $\frac{3}{4}$ cup molasses, $\frac{1}{2}$ cup lard or butter, the yellow rind of 4 oranges chopped or grated and salt. Add white flour enough to make a moderately thick dough. This takes a longer time to bake than white bread. Brush the crust with water.

860. Graham-leipä. — Graham Bread.

1 painti maitoa tai vettä lämmitettynä	1 pint warm milk or water
3 ruokalusikallista voisulaa	3 tablespoons melted butter
4 ruokalusikallista malassia (sokerisiirappia)	4 tablespoons molasses
$1\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$1\frac{1}{2}$ teaspoon salt
$\frac{3}{4}$ tai 1 hiivakakku	$\frac{3}{4}$ or 1 yeast cake
$3\frac{1}{2}$ kupillista Graham-jauhoja	$3\frac{1}{2}$ cups graham flour
1 kupillinen vehnä jauhoja	1 cup white flour

Valmista ja paista samalla tavalla kun vesileipä.

Prepare and bake as given for water bread.

861. Leipää kuorinensa jauhetusta vehnästä. — Whole Wheat Bread.

1 kupillinen kiehuva vettä	1 cup boiling water
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
2 teelusikallista suolaa	2 teaspoons salt
1 hiivakakku	1 yeast cake
3 kupillista whole wheat-jauhoja	3 cups whole wheat flour

Sekota maito, vesi, suola ja sokeri ja kun se on kohtuullisen haaleata, lisää hiiva kohotettuna ja jauhot. Anna kohota lämpimässä paikassa noin 3 tuntia. Alusta taikina vehnä jauhoilla että tulee tavallisen paksu taikina, muodosta pitkänomaiseksi kakuksi ja aseta muottiin kohoamaan noin tunnin ajaksi. Paista kohtuullisessa lämpimässä $1\frac{1}{2}$ tuntia. Valmistetaan myöskin yksin Whole Wheat jauhoista.

Mix together milk, water, salt and sugar, when lukewarm add the risen sponge of yeast and flour. Let rise in a warm place for 3 hours. Work in white flour enough to make a moderately thick dough, form into a loaf, place in a baking tin to rise for an hour. Bake in a moderate oven for $1\frac{1}{2}$ hours. May be made by using whole wheat flour only.

862. Boston ruskealeip. — Boston Brown Bread.

2 kupillista ruisjauhoja	2 cups rye flour
2 kupillista karkeita maissi- jauhoja	2 cups granulated cornmeal
2 kupillista Grahamjauhoja	2 cups graham flour
1½ kupillista malassia (sokeri- siirappia)	1½ cups molasses
3½ kupillista vettä tai maitoa (tuoretta tai hapanta)	3½ cups water or milk, fresh or sour
1½ teelusikallista soodaa	1½ teaspoons soda
1½ teelusikallista suolaa	1½ teaspoons salt

Sekota kuivat aineet, lisää joukkoon malassi ja maito. Pane seos voideltuun kannelliseen muottiin. Täytä noin $\frac{2}{3}$ muotin korkeudelta. Keitä vesiastian asetettuna 3 tuntia. Pidä huolta, että astiassa on vettä noin puolen muotin korkeudelta. Seos voidaan paistaa uunissa, soodan asemasta käyttä hiivaa ja nostattaa.

Mix together all the dry ingredients, add molasses and milk. Steam for 3 hours in a buttered tin with cover on, having the tin filled about $\frac{2}{3}$ of its height. May be baked also and instead of soda yeast may be used.

863. Kauraleipää. — Oatmeal Bread.

2 kupillista kauraryyniä	2 cups oatmeal
1 kvartti kiehuva vettä	1 quart boiling water
½ kupillista malassia (sokeri- siirappia)	½ cup molasses
2 teelusikallista suolaa	2 teaspoons salt
2 hiivakakkua	2 yeast cakes
2 kvarttia jauhoja	2 quarts flour

Vesi kiehautetaan, kauraryynit sekoitetaan sekaan, kun seos on jäähtynyt, lisätään suola, siirappi ja hiiva kohotettuna. Alustetaan vehnäjauhoilla ja asetetaan lämpimään paikkaan kohoamaan. Kun on tarpeeksi kohonnut, hierotaan pöydällä ja pannaan muotteihin kohoamaan. Paistetaan 1 tunti kuumassa uunissa.

Bring the water to boil, add the oatmeal; when cool add salt, molasses and the risen sponge of yeast. Work in white flour enough to make a dough. Keep in a warm place until risen. Knead on the table, put into tins to rise. Bake for an hour in a hot oven.

864. Maissileipää. — Corn Bread.

1 kupillinen maissijauhoja (cornmeal)	1 cup cornmeal
1 kupillinen jauhoja	1 cup flour
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
2 ruokalusikallista sulatettua voita	2 tablespoons melted butter
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 tai 2 munaa	1 or 2 eggs
4 teelusikallista leivospulveria	4 teaspoons baking powder

Sekota ja sihtaa kuivat aineet, lisää munat, vatkattuna sokerin kanssa, maito ja voi. Sekota hyvästi ja paista voidelussa matalassa pannussa, kuumassa uunissa 20—30 minuuttia.

Jos käytetään hapanta maitoa tai kermaa, on sitä käytettävä noin $\frac{2}{3}$ kupillista ja soodaa 1 teelusikallinen leivospulverin asemasta. Maissijauhoja voi käyttää enemmän jos haluaa.

Mix and sift together all the dry ingredients, add the eggs beaten with sugar, milk and butter stirring well. Bake in a buttered shallow tin in a very hot oven for 20 or 30 minutes.

Sour milk or cream may be used for corn bread. Use 1 teaspoon soda instead of baking powder. The batter may be made thicker by using more cornmeal.

865. Leseleipää. — Bran Bread.

2 kupillista maitoa	2 cups milk
2 kupillista leseitä (bran)	2 cups bran
2 kupillista vehnäjäuhoja	2 cups white flour
$\frac{1}{2}$ kupillista malassia	$\frac{1}{2}$ cup molasses
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
2 teelusikallista soodaa	2 teaspoons soda

Sekota jauhot, sooda ja suola, lisää maito ja siirappi. Pane pähkinöitä tai rusinoita sekaan jos haluat. Kaada seos voideltuun muottiin ei paksummalta kuin 4—4 $\frac{1}{2}$ tuumaa. Paistetaan noin 1 tunti. Leseet (brani) voi ensin keittää vähässä vedessä, kun se on jäähtynyt haaleaksi, lisätä 1 kakku hiivaa kohotettuna, malassia, rusinoita ja suolaa, alustetaan jauhoilla, annetaan kohota ja leivotaan.

Mix together bran, white flour, soda and salt, add milk and molasses. Add nuts and raisins, if desired. Pour the mixture into a buttered pan having the pan filled 4 or 4 $\frac{1}{2}$ inches high. Bake for 1 hour.

Bran may be cooked first in a small quantity of water, when cooled down until lukewarm add the risen sponge of 1 yeast cake, molasses, raisins and salt. Add flour enough to make a moderately thick dough. Let rise. Form into a loaf, bake.

866. Aamiaispullia. — Breakfast Rolls.

1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
$\frac{1}{2}$ hiivakakkua	$\frac{1}{2}$ yeast cake
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
3 $\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	3 $\frac{1}{2}$ cups flour

Lämmitä maito, suola ja sokeri, lisää hiiva ja osa jauhoista sekaan, anna kohota. Pane voi sulatettuna ja loput jauhoista seokseen ja hiero taikina hyvästi. Muodosta pulliksi, anna kohota uudelleen, voitele päältä munalla ja paista 15—20 minuuttia.

Warm the milk mixed with sugar and salt. Add the yeast and a part of the flour. Let rise. Mix with the melted butter and the rest of the flour kneading well. Form into rolls, let rise, brush with egg and bake for 15—20 minutes.

867. Päivällispullia. — Dinner Rolls.

1 kupillinen maitoa
2 ruokalusikallista sokeria
 $\frac{2}{3}$ teelusikallista suolaa
 $\frac{1}{2}$ hiivakakkua
 $\frac{1}{3}$ kupillista voita
2 munaa
Jauhoja

1 cup milk
2 tablespoons sugar
 $\frac{2}{3}$ teaspoon salt
 $\frac{1}{2}$ yeast cake
 $\frac{1}{3}$ cup butter
2 eggs
Flour

Lämmitä maito suolan ja sokerin kanssa, pane hiiva ja $1\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja sekaan. Peitä ja anna kohota. Lisää joukkoon munat, hyvästi vatkaattuna, voi sulatettuna ja jauhoja niin paljon että taikina tulee tavallisen paksuksi. Anna kohota uudestaan. Muodosta joko pyöreiksi, tai pitkänomaisiksi kaakuiksi, ja aseta voidellulle pellille kohoamaan. Paista kuumassa uunissa.

Warm the milk mixed with salt and sugar, add yeast and $1\frac{1}{2}$ cups flour. Cover and let rise. Work in the eggs beaten well, melted butter and flour enough to make a moderately thick dough. Let rise again. Form into rolls and place on a buttered baking sheet to rise. Bake in a hot oven.

868. Pullia. — Rolls.

Ota valkosta leipätaikinaa, tai vehnäleipätaikinaa, kun se on tarpeeksi kohonnut, muodosta pitkänomaiseksi pyöreäksi kaakuksi, katkase yhtä suuria palasia, muodosta pyöreäksi pulliksi, aseta pellille kohoamaan. Voitele munalla ja paista kuumassa uunissa.

Pullat voi myöskin keittää rasvassa 2 kerrallaan.

Prepare the dough as directed for milk bread. Let rise, form into a loaf. Divide the loaf into equal parts, form into rolls and place on a baking sheet to rise. Brush with egg and bake in a hot oven.

The rolls may be cooked in lard, two at a time.

869. Parker House pullia. — Parker House Rolls.

2 kupillista maitoa
3 ruokalusikallista voita
2 ruokalusikallista sokeria
1 teelusikallinen suolaa
4 tai 5 kupillista jauhoja
 $\frac{1}{2}$ hiivakakkua

2 cups milk
3 tablespoons butter
2 tablespoons sugar
1 teaspoon salt
4 or 5 cups flour
 $\frac{1}{2}$ yeast cake

Liota hiiva 1 kupillisessa haaleata maitoa, pane $1\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja sekaan ja anna kohota. Lämmitä loppu maidosta, lisää joukkoon voi, sokeri, suola, kohonnut hiiva ja jauhoja niin paljon, että tulee kohtalaisen paksu taikina. Anna kohota lämpimässä paikassa. Pane leivinpöydälle, hiero ja kaaviloitse $\frac{1}{3}$ tuuman paksuksi, leikkaa pyöreällä muotilla (biscuit cutter) pyöreitä kakkuja. Kastele toinen puoli kakujen reunoista voisulalla ja käännä kaksinkerroin. Pane kohoamaan ja paista kuumassa uunissa 15 minuuttia.

Dissolve the yeast in 1 cup lukewarm milk, add $1\frac{1}{2}$ cups flour. Let rise. Warm the rest of the milk, add the butter, sugar, salt, the risen sponge of the yeast and flour enough to make a moderately thick dough. Let rise in a warm place. Knead on the baking board, and roll into $\frac{1}{2}$ inch thick sheet. Cut with biscuit cutter into round cakes. Brush with melted butter one half of the surface of the cake. Fold the other half on. Let rise and bake in a hot oven for 15 minutes.

870. Teekakkuja. — Tea Biscuits.

1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
2 munaa	2 eggs
2 ruokalusikallista sulatettua voita	2 tablespoons melted butter
$2\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$2\frac{1}{2}$ cups flour
1 hiivakakku	1 yeast cake

Lämmitä maito, lisää voi, sokeri ja suola, pane hiiva ja osa jauhoista sekaan ja anna kohota. Pane loput jauhoista ja anna kohota uudelleen. Muodosta pulliksi voidellulle peltille, anna kohota ja paista kuumassa uunissa. Nämät voi paistaa malmikupeissa (gem pans) ja silloin saa taikina olla hyvin löysää.

Warm the milk, add butter, sugar and salt. Mix with the yeast and a part of the flour, let rise. Then add the rest of the flour and let rise again. Form into rolls, place on a buttered baking sheet, let rise and bake in a hot oven. May be baked in gem pans by having the batter very thin.

871. Kirnupiimäkakku. — Buttermilk Cake.

3 kupillista vehnä jauhoja	3 cups flour
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
1 kupillinen kirnupiimää tai maitoa	1 cup buttermilk or milk
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter

Sekota vadissa kaikki kuivat aineet ja voi. Kaada maito vähitellen joukkoon, sekottaen hyvästi. Kaada taikina leivinpöydälle ja vanuta sitä hyvästi. Ja'a taikina kahteen osaan, kaaviloitse ne noin $\frac{1}{2}$ tuuman paksuiksi kakuiksi ja jauhota kakut. Leikkaa sitten kukin kakku kuuteen yhtä suureen osaan ja paista ne joko hellan päällä tai uunissa 10—15 minuuttia. Jos paistetaan hellan päällä, on kakut käännettävät niin, että ne paistuvat tasaisesti kummaltakin puolelta. Taikina ei saa olla kovaa. Jos ei ole kirnupiimää, voi käyttää tavallista kuorittua maitoa, mutta silloin on soodan asemasta käytettävä leivospulveria. Tarjoa lämpimänä.

Mix in a bowl all the dry ingredients with the butter, add gradually the milk stirring well. Turn onto the baking board, knead well. Divide the dough in two parts, roll into $\frac{1}{2}$ inch cakes, sprinkle with flour. Divide both cakes in 6 parts, fry on both sides or bake for 10—15 minutes. Have the batter soft. Skimmed milk and baking powder may be used instead of buttermilk and soda. Serve hot.

872. Yksinkertaisia leivoksia. — Plain Biscuits.

1 tai $\frac{3}{4}$ kupillista maitoa tai vettä	1 or $\frac{3}{4}$ cup milk or water
2 kupillista jauhoja	2 cups flour
2 ruokalusikallista voita tai rasvaa	2 tablespoons butter or shortening
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons baking powder

Sihtaa jauhot, suola ja leivospulveri seassa. Sekota voi hyvästi jauhoihin sormilla, lisää maito vähitellen joukkoon joko veitsellä tai kädellä, niin että juuri voi käsitellä, eikä ole liian paksua. Kaaviloitse taikina $\frac{1}{4}$ tuuman paksuiseksi, leikkaa muotilla pyöreitä kakkuja, pane voidellulle pannulle ja paista kuumassa uunissa 15 minuuttia. Jos haluaa voi yhden munan vispata maidon sekaan.

Sift the flour with salt and baking powder. Work well with fingers the butter into the flour, add gradually milk enough to make a batter thick enough to handle. Roll into $\frac{1}{4}$ inch thick sheet, cut with a biscuit cutter into round cakes, place on a buttered baking sheet and bake in a hot oven for 15 minutes. 1 egg may be added to the milk, if preferred.

873. Muffensia. — Muffins.

2 kupillista jauhoja	2 cups flour
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
2 munaa	2 eggs
3 teelusikallista leivospulveria	3 tablespoons baking powder

Sihtaa jauhot, suola ja leivospulveri. Vatkaa munat sokerin kanssa vaahdoksi, lisää joukkoon maito, voi ja jauhot vähitellen. Pane lusikalla voideltuihin muotteihin ja paista kohotalaisen kuumassa uunissa. Jos valkuaiset vatkaa erikseen vaahdoksi ja sekottaa viimeksi, tulevat muffensit kuohkeampia.

Sift the flour with salt and baking powder. Beat the eggs with the sugar, add milk, butter and gradually flour. Drop by the spoonful into buttered biscuit tins and bake in a moderate oven. The muffins will be made lighter by adding beaten egg whites to the batter last.

874. Perunajauho-muffensia. — Potato Flour Muffins.

4 munaa	4 eggs
$\frac{1}{4}$ kupillista perunajauhoja	$\frac{1}{4}$ cup potato flour
1 teelusikallinen leivospulveria	1 teaspoon baking powder
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
2 ruokalusikallista jäävettä	2 tablespoons ice water

Sihtaa jauhot ja leivospulveri moneen kertaan. Vatkaa munanruskuaiset sokerin kanssa, lisää vesi ja sekota jauhojen sekaan, vähän sitruunaa mausteeksi; viimeksi kovaksi vatkatut valkuaiset. Pane taikina voideltuihin muotteihin ja paista 15—20 minuuttia.

Sift several times the potato flour with the baking powder. Beat the egg yolks with the sugar, add ice water and the flour. Flavor with lemon juice. Beat until firm the egg whites, fold in the batter. Bake in buttered muffin tins for 15 minutes.

875. Graham-muffensia. — Graham Muffins.

1 kupillinen Graham jauhoja	1 cup graham flour
$\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$\frac{1}{2}$ cup white flour
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
$\frac{3}{4}$ kupillista maitoa	$\frac{3}{4}$ cup milk
1 tai 2 munaa	1 or 2 eggs
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons baking powder

Sihtaa jauhot, leivospulveri ja suola. Vatkaa munat soke-
rin kanssa, lisää maito ja kaada vähitellen sekaan; viimeksi
lisää voisula. Pane voideltuihin muotteihin ja paista noin 20—
30 minuuttia.

Sift together the flour, the baking powder and the salt. Beat
the eggs with the sugar, add gradually the milk. Last of all
mix in the melted butter. Bake for 20 or 30 minutes in buttered
muffin tins.

876. Kauraryyni-muffins. — Oatmeal Muffins.

1 kupillinen jauhoja	1 cup flour
1 kupillinen keitettyä kaura- ryynipuuroa	1 cup boiled oatmeal
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
$\frac{2}{3}$ kupillista maitoa	$\frac{2}{3}$ cup milk
2 munaa	2 eggs
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons baking powder

Sekota suola, sokeri ja leivospulveri jauhojen kanssa. Pane
maito puuron sekaan, vatkaa munat vaahdoksi ja lisää maito
sekaan. Kaada tämä vähitellen jauhojen sekaan ja sotke seosta
hyvästi. Pane voideltuihin muotteihin ja paista kohtalaisen
kuumassa uunissa.

Sift salt, sugar and baking powder with flour. Mix the oat-
meal with the milk, beat the eggs until frothy and add to the
oatmeal. Add gradually all this to the flour stirring well. Bake
in buttered muffin tins in a moderate oven.

877. Noste-muffensia. — Risen Muffins.

1 kupillinen maitoa	1 cup milk
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
$\frac{1}{4}$ hiivakakkua	$\frac{1}{4}$ yeast cake
2 munaa	2 eggs
3 tai 4 kupillista jauhoja	3 or 4 cups flour

Lämmitä maito, pane joukkoon sokeri, suola, voi ja hiiva
sulatettuna vähässä maidossa ja jauhoja niin paljon, että tulee
löysänlainen taikina. Anna kohota yli yön. Aamulla vatkaa
munat hyvästi, sekota taikinan sekaan ja täytä voidellut muf-

fensimuotit noin puolilleen. Anna kohota täyteen ja paista noin 30 minuuttia. Jos haluaa, voi käyttää $\frac{1}{3}$ kupillista maissijauhoja ja $\frac{2}{3}$ kupillista jauhoja.

Warm the milk, add sugar, salt and yeast dissolved in a small quantity of milk. Make a moderately thick dough by adding flour to the milk. Let rise over night. In the morning mix the dough with the beaten eggs. Half fill the buttered muffin tins, let rise until full and bake for 30 minutes. These muffins may be made* by using $\frac{1}{2}$ cup cornmeal with $\frac{2}{3}$ cup white flour.

878. Whole Wheat Muffensia. — Whole Wheat Muffins.

1½ kupillista whole wheat-jauhoja	1½ cups whole wheat flour
½ kupillista vehnä jauhoja	½ cup white flour
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
½ teelusikallista suolaa	½ teaspoon salt
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons baking powder
2 ruokalusikallista voita tai rasvaa	2 tablespoons butter or shortening
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 tai 2 munaa	1 or 2 eggs

Sekota kuivat aineet, vatkaa muna sokerin kanssa, lisää maito ja sekota jauhojen sekaan, sekä voisula. Sekota hyvästi ja paista voidelluissa muffensimuoteissa kuumassa uunissa 30 minuuttia.

Mix together the dry ingredients. Beat the eggs with the sugar, add the milk, mix in the flour and the melted butter. Stir well, bake in buttered muffin tins in a hot oven for 30 minutes.

879. Noste-kauraryyni-muffensia. — Risen Oatmeal Muffins.

1 kupillinen maitoa	1 cup milk
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
½ hiivakakkua	½ yeast cake
½ teelusikallista suolaa	½ teaspoon salt
2 kupillista jauhoja	2 cups flour
1 kupillinen kylmää kauraryynipuuroa	1 cup cold oatmeal porridge
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter

Lämmitä maito, lisää joukkoon suola, sokeri, voi ja hiiva sulatettuna vähässä maidossa, kaurapuuro ja jauhot. Peitä ja anna kohota yli yön. Aamulla voitele muotit, täytä $\frac{2}{3}$ taikinalla ja anna kohota täyteen. Paista noin 30 minuuttia kohtalaisen kuumassa uunissa.

Hominista ja riisistä voi valmistaa muffensia samaan tapaan ja aamulla lisätä 2 munaa vat kattuna sekaan.

Warm the milk, add salt, sugar, butter melted and yeast dissolved in milk, oatmeal and flour. Cover and let rise over night. In the morning butter muffin tins, fill to $\frac{2}{3}$ of their height, let rise until full. Bake in a moderate oven for 30 minutes.

Muffins of hominy and rice may be prepared in the same way. In the morning add 2 beaten eggs in the dough.

880. Bran-muffensia. — Bran Muffins.

2 kupillista bran-jauhoja	2 cups bran
1 kupillinen vehnäjauhoja tai graham-jauhoja	1 cup white or graham flour
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda
2 ruokalusikallista malassia	2 tablespoons molasses
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
$1\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$1\frac{1}{2}$ cups milk
1 muna	1 egg

Sekota kuivat aineet, lisää muna vatkatuna, maito ja malassi. Sekota hyvästi. Paista voidelluissa muoteissa 50—60 minuuttia. Malassin asemasta voi käyttää voita tai rasvaa. Käyttämällä vähemmän bräniä ja enemmän jauhoja, eivät muffensit ole niin karkeita. Hapanta maitoa sopii käyttää maidon asemasta.

Mix together all the dry ingredients, add the egg beaten to a froth with milk and the molasses. Bake for 50 or 60 minutes in buttered muffin tins. Instead of molasses butter or shortening may be used. If white flour and less bran is used the muffins will be of finer consistency. Sour milk may be used instead of fresh milk.

881. Sallyn muffensit. — Sally's Muffins.

2 kupillista jauhoja	2 cups flour
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
3 munaa	3 eggs
$\frac{1}{4}$ kupillista voita	$\frac{1}{4}$ cup butter
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder

Sihtaa jauhot, suola ja leivospulveri. Vatkaa munat soke-
rin kanssa, lisää maito joukkoon, sekä sulatettu voi, kaada vä-
hitellen jauhot sekaan ja sekota hyvästi. Paista voidelluissa
muffensimuoteissa. Tarjotaan joko teen kanssa tai väli-
aterialla.

Sift together flour, salt and baking powder. Beat the eggs
with sugar, add milk and melted butter, pour gradually the
flour in, stirring well. Bake in buttered muffin tins. Serve with
tea or between meals.

882. Pop-overia. — Pop-overs.

1 kupillinen jauhoja	1 cup flour
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
1 tai 2 munaa	1 or 2 eggs

Sihtaa jauhot ja suola, vatkaa muna, lisää maito ja kaada
vähitellen jauhojen sekaan; vatkaa hyvästi kolme minuuttia.
Pane kuumiin muffensikuppeihin $\frac{2}{3}$ täyteen, paista kuumassa
uunissa 30—40 minuuttia. Niitä ei saa liikuttaa ennen kuin
ovat läpeensä kypsyneet.

Sift flour with salt; beat eggs, add milk and pour the
mixture gradually into the flour. Beat well for 3 minutes.
Heat and butter muffin tins, fill to $\frac{2}{3}$ of their height, bake for
30 or 40 minutes in a hot oven. Do not touch them before they
are thoroughly done.

883. Maissikakku. — Corn Cake.

1½ kuppia maissijauhoja	1½ cups cornmeal
1½ kuppia vehnä jauhoja	1½ cups white flour
4 ruokalusikallista sokeria	4 tablespoons sugar
1½ kupillista maitoa	1½ cups milk
3 munaa	3 eggs
¼ kupillista voita	¼ cup butter
½ teelusikallista suolaa	½ teaspoon salt
4 teelusikallista leivospulveria	4 teaspoons baking powder

Sekota jauhot, suola ja leivospulveri, vatkaa munat sokerin kanssa, lisää maito ja voisula joukkoon. Kaada jauhojen sekaan ja sekota hyvästi. Paista matalassa pannussa kuumassa uunissa.

Sift together flour, salt and baking powder, beat eggs with sugar, add milk and melted butter. Pour in the flour stirring well. Bake in a shallow tin in a hot oven.

884. Makeat pannukakut. — Sweet Pancakes.

2 munaa	2 eggs
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
½ tai ¾ kupillista jauhoja	½ or ¾ cup flour
1 ruokalusikallinen voisulaa	1 tablespoon melted butter
Vähän suolaa	Salt

Vatkaa munanruskuaiset vaahdoksi, lisää maito, suola, voisula ja jauhot, viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna; paista runsaassa voissa pannussa ohuita kakkuja, levitä marjahyytelöä tai hilloa päälle, kääri rullaan ja tarjoa heti kuumana. Taikinan voi tehdä löysemmäksi, tai paksummaksi oman mielen mukaan. Jos voi käyttää kermaa, ei tarvitse panna voita. Samaa taikinaa voi paistaa uunissa pannussa.

Beat egg yolks to a froth, add milk, salt, butter and flour. Last of all mix with the stiffly beaten egg whites. Fry thin pancakes, spread with jelly or jam, roll up. Serve immediately. Thicker or thinner batter may be used, according to taste. May be prepared without butter by using cream instead. The batter may be baked in a tin also.

885. Hilopannukakkuja. — Jam Pancakes.

Käytä samaa taikinaa kuin makeisiin pannukakkuihin. Paista ohuita suuria kakkuja, aseta ne päällekkäin, hilloa väliin. Vispilöitse kerma kovaksi, pane vähän sokeria ja vaniljaa sekaan ja levitä tämä päällimmäiseksi pannukakulle. Korista ympäriltä keitetyillä hedelmillä. Tarjotaan kylmänä.

Prepare the batter as directed in the last recipe. Fry thin large cakes, pile on a serving platter having jam between the cakes. Whip cream, add sugar and vanilla, cover the top of the pile with the cream. Garnish around with preserved fruit. Serve cold.

886. Kermapannukakkuja. — Cream Pancakes.

5 munaa	5 eggs
1½ kupillista hapanta kermaa	1½ cups sour cream
2 kupillista tuoretta kermaa	2 cups fresh cream
3 ruokalusikallista sokeria	3 tablespoons sugar
½ teelusikallista suolaa	1½ cups flour
1½ kupillista vehnäjauhoja	½ teaspoon salt

Vispilöi 4 munanruskuaista ja 1 kokonainen muna vaahdoksi sokerin kanssa, kaada kerma joukkoon, suola ja vehnäjauhot; viimeksi munanvalkuaiset, kovaksi vatkattuna. Paista joko hellan päällä ohuiksi kaakuiksi, tai voidellulla pannulla uunissa.

Beat 4 egg yolks and 1 whole egg with the sugar until frothy. Pour in the cream, add salt and flour. Last of all beat the egg whites until firm. Fry into cakes or bake in a buttered pan.

887. Suomalainen pannukaku. — Finnish Pancake.

2 munaa	2 eggs
1½ kupillista maitoa	1½ cups milk
½ teelusikallista suolaa	½ teaspoon salt
1 kupillinen jauhoja	1 cup flour
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter

Vatkaa munat sokerin kanssa, lisää suola, voisula, maito ja jauhot. Paista voidellussa pannussa uunissa noin 1 tunti. Pannukaku tulee kuohkeampaa jos annetaan jauhot sekoitettuna maitoon seisoa vähän aikaa, että ne ehtivät paisua, lisätään ruskuaiset vatkattuna sokerin kanssa, valkuaiset kovaksi vatkattuna viimeksi. Voi paistaa hellan päällä. Ohuita omenaviipaleita voi käyttää taikinassa.

Beat the eggs with the sugar, add salt, melted butter, milk and flour. Bake in buttered pan about an hour. The pancake will be lighter if the batter is left to stand for a while after the flour has been mixed in milk. Add yolks beaten with sugar. Last fold in the egg whites beaten until firm. May be fried on the stove. The batter may be mixed with very thin slices of apples.

888. Maissipannukakkuja. — Corn Pancakes.

2 kupillista jauhoja	2 cups flour
½ kupillista maissijauhoja	½ cup cornmeal
(cornmeal)	1 or 2 eggs
1 tai 2 munaa	2½ cups milk
2½ kupillista maitoa	2 tablespoons melted butter
2 ruokalusikallista sulatettua voita	1½ teaspoons baking powder
1½ teelusikallista leivospulveria	1 teaspoon salt
1 teelusikallinen suolaa	

Kiehauta maito ja cornmeal, lisää voisula, munat vatkattuna, suola ja jauhot leivospulverin kanssa. Jos cornmeal käytetään keittämättä, yhdistetään kuivat aineet ja siihen lisätään munat ja maito. Paistetaan pannussa.

Scald the milk with the cornmeal, add melted butter, eggs beaten to a froth, salt and flour mixed with baking powder. If

the cornmeal is used without being scalded first, sift together all the dry ingredients, add eggs and milk. Fry in a frying-pan.

889. Griddle-kakkuja. — Griddle Cakes.

2 kupillista jauhoja	2 cups flour
2 kupillista maitoa	2 cups milk
1 tai 2 munaa	1 or 2 eggs
$\frac{1}{4}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{4}$ teaspoon salt
2 ruokalusikallista voisulaa	2 tablespoons melted butter
$1\frac{1}{2}$ teelusikallista leivospulveria	$1\frac{1}{2}$ teaspoons baking powder
Vähän sokeria	Sugar

Sihtaa kuivat aineet, vatkaa munat, lisää maito joukkoon ja kaada vähitellen jauhojen sekaan, sekottaen siksi että seos on tasaista. Jos näyttää liian kovalta, lisää vähän maitoa. Pane suurella lusikalla kuumaan rasvattuun Griddle-pannuun ja paista molemmilta puolilta ruskeaksi. Tarjotaan siirapin tai hunajan kanssa.

Sift together all the dry ingredients. Beat the eggs, add the milk and pour gradually in the flour, stirring until smooth. If the batter is too thick add some milk to it. Drop by the spoonful into a hot buttered griddle-pan and fry until brown on both sides. Serve with maple syrup or honey.

890. Riisi Griddle-kakkuja. — Rice Griddle Cakes.

1 kupillinen keitettyjä riisiä	1 cup boiled rice
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 kupillinen jauhoja	1 cup flour
2 munaa	2 eggs
1 ruokalusikallinen voisulaa	1 tablespoon melted butter
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder

Vatkaa munanruskuaiset, lisää maito ja kaada riisien sekaan; sekota kuivat aineet jauhojen kanssa ja pane sekaan, viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Paistetaan pannussa.

Beat the yolks of the eggs, add the milk and pour the mixture in the rice. Mix all the dry ingredients with the flour. Last of all fold in the egg whites beaten until firm. Fry in a griddle pan.

891. Hapanmaito Griddle-kakkuja. — Sour Milk Griddle Cakes.

Valmista taikina kuten Griddle kakkuihin, leivospulverin asemasta käytä 1 teelusikallinen soodaa sulatettuna vähässä vedessä.

Prepare as directed for griddle cakes, instead of baking powder use soda dissolved in water.

892. Leipä Griddle-kakkuja. — Bread Griddle Cakes.

$1\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta	$1\frac{1}{2}$ cups bread crumbs
$1\frac{1}{2}$ kupillista kuumaa maitoa	$1\frac{1}{2}$ cups hot milk
$\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$\frac{1}{2}$ cup flour
2 munaa	2 eggs
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons baking powder

Pane voi kuuman maidon sekaan ja kaada leipäjauheen päälle, anna seisoa siksi että leipäjauhe on pehmeä, lisää vatkatut munat, maito ja jauhot leivospulverin kanssa. Paistetaan.

Dissolve the butter in the hot milk, pour over the bread crumbs, let stand until the bread crumbs are thoroughly soaked, add the beaten eggs, and the flour sifted with baking powder. Fry.

893. Vohveleita. — Waffles.

2 kupillista jauhoja	2 cups flour
1¼ kupillista maitoa	1¼ cups milk
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons baking powder
½ teelusikallista suolaa	½ teaspoon salt
1 ruokalusikallinen sulatettua voita	1 tablespoon melted butter
2 tai 3 munaa	2 or 3 eggs

Sihtaa jauhot, leivospulveri ja suola. Vatkaa munanruskuaiset, lisää maito joukkoon ja kaada vähitellen jauhojen sekaan, samoin voisula, viimeksi valkuaiset vatkattuna. Paista kuumassa voidellussa vohveliraudassa ruskeaksi kummaltakin puolelta.

Sift together flour, baking powder and salt. Beat yolks, add milk and pour gradually in the flour; mix with butter. Last of all fold in the beaten egg whites. Fry in hot greased waffle-iron until brown on both sides.

894. Kermavohveleita. — Cream Waffles.

2 kupillista hyvää kermää	2 cups whipping cream
1 kupillinen vehnä jauhoja	1 cup flour
3 munaa	3 eggs
2 ruokalusikallista sulatettua voita	2 tablespoons melted butter

Vispilöi kerma kovaksi vaahdoksi, sekota siihen vatkatut munat, vehnä jauhot ja voisula. Paistetaan kuten edelliset. Tarjotaan marjahillon, siirapin tai hunajan kanssa.

Whip the cream, add the beaten eggs, flour and butter. Fry as directed for waffles. Serve with jam, maple syrup or honey

895. Kauravohveleita. — Oatmeal Waffles.

1 kupillinen kauraryynipuuroa	1 cup cooked oatmeal
½ kupillista jauhoja	½ cup flour
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
2 munaa	2 eggs
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder
Vähän suolaa	Some salt

Sekota kuivat aineet, vatkaa munat, pane maito joukkoon ja lisää puuron sekaan, samoin jauhot. Paista kuten edelliset. Riisistä valmistetaan samalla tavalla.

Sift together all the dry ingredients, add the milk with beaten eggs combine with the oatmeal, add the flour. Fry as given above. Rice waffles may be made in the same way.

896. Nostevohveleita. — Risen Waffles.

1½ kupillista maitoa	1½ cups milk
2 kupillista jauhoja	2 cups flour
½ teelusikallista suolaa	½ teaspoon salt
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
2 munaa	2 eggs
¼ hiivakakkua	¼ yeast cake

Lämmitä maito, lisää hiiva sulatettuna, voi, suola ja jauhot hyvin sekotellen. Pane yöksi kohoamaan. Sekota aamulla munat vatkatuna joukkoon ja paista.

Warm the milk, add the dissolved yeast, butter, salt and flour. Stir well. Let rise over night. In the morning add the eggs beaten until frothy and fry.

897. Tattarikakuja. — Buckwheat Cakes.

2 kupillista vettä	2 cups water
2 kupillista maitoa	2 cups milk
½ hiivakakkua	½ yeast cake
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
3½ kupillista tattarijauhoja	3½ cups buckwheat flour
2 ruokalusikallista malassia	2 tablespoons molasses

Liota hiiva haaleassa vedessä, lisää suola ja jauhot ja pane kohoamaan yli yön. Aamulla lisää kiehuva maito vähitellen ja malassi, että saadaan ohut taikina. Voi lisätä ¼ teelusikallista soodaa sekotettuna haaleaan veteen, että kohoovat paremmin.

Dissolve the yeast in lukewarm water, add salt and buckwheat. Let rise over night. In the morning stir in slowly the scalded milk and molasses, so as to make a thin batter. ¼ teaspoon of soda may be added to the batter to make them rise better.

898. Venäläisiä bliniä. — Russian Blinies.

3 munaa	3 eggs
1 kupillinen kermaa	1 cup cream
2 kupillista vettä	2 cups water
2 teelusikallista suolaa	2 teaspoons salt
4 ruokalusikallista voisulaa	4 tablespoons melted butter
3½ kupillista tattarijauhoja	3½ cups buckwheat flour
1 kupillinen vehnäjäuhoja	1 cup white flour
2 kupillista lämmitettyä maitoa	2 cups warmed milk
½ hiivakakkua	½ yeast cake

Liota hiiva haaleassa vedessä. Vispilöi munat, pane joukkoon kerma, vesi, suola, voi ja jauhot. Aseta taikina kohoamaan yöksi. Aamulla sekota siihen niin paljon haaleata maitoa, että taikina käy kohtalaisen ohueksi ja paista, kuten panukakut. Tarjotaan voisulan ja siirapin kanssa.

Dilute the yeast in lukewarm water. Beat the eggs, add cream, water, salt, butter and flour. Let rise over night. In the morning pour into the batter lukewarm milk enough to make a thin batter. Fry as directed for pancakes. Serve with melted butter and maple syrup.

899. Toastia. — Toast.

Leikkaa leipä ohuisiin viipaleisiin, ota kuoret pois ja paahda leivänpalaset kirkkaalla tulella kummaltakin puolelta. Viipaleiden sisuksen pitää olla pehmeätä, mutta pinnan kuivan ja vaaleanruskean. Leipä on paahdettava juuri ennen tarjolle viemistä, se käy sitkeäksi jos se saa olla kauan paahdettuna. Viipaleita ei saa lämpiminä latoa päällekkäin, siitä ne käyvät kosteiksi. Tarjoa joko voilla siveltyinä tai ilman sitä. Vanhahkosta leivästä tulee parempi toasti.

Cut bread in thin slices. Remove the crusts and lay the slices on a toaster. Toast on both sides leaving the insides soft. The surface should be dry and light brown. Serve at once. If piled and allowed to stand toast will become moist. Spread with butter or serve as they are. Stale bread makes the best toast.

900. Maito-toasti. — Milk Toast.

Valmista kuivaa toastia, levitä voita viipaleiden päälle ja vähän suolaa. Pane astiaan jossa ajotaan tarjota ja kaada vähän kuumaa maitoa päälle. Pane kansi päälle ja pidä kuumalla paikalla, tai uunissa muutama minuutti. Kaada kiehuva maito pehminneiden toastien päälle, juuri ennen kun viet tarjolle.

Toast bread, spread with butter, add a dash of salt. Pile in a serving dish, pour some scalded milk over, let stand covered in a hot place or in oven for a few minutes. Pour boiling milk on the soaked toast just before served.

901. Suomalaista kahvileipää. — Finnish Coffee Bread.

2 kupillista maitoa	2 cups milk
3 munaa	3 eggs
$\frac{2}{3}$ kupillista sokeria	$\frac{2}{3}$ cup sugar
$\frac{1}{4}$ paunaa voita	$\frac{1}{4}$ pound butter
1 hiivakakku	1 yeast cake
$\frac{1}{2}$ teelusikallista hienonnettua kardemummaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon cardamom
2 paunaa jauhoja	2 pounds flour

Liota hiiva haaleassa maidossa, sekota siihen vähän vehnä-jauhoja ja aseta lämpimään paikkaan kohoamaan. Lämmitä maito, hiero voi vaahdoksi tai sulata. Vispilöi munat ja sokeri vadissa, lisää siihen maito, kardemumma ja sen verran jauhoja, että taikina on vellimäistä. Pane kohonnut hiiva joukkoon, sotke sekaan voi ja loput jauhoista. Hiero taikina joko pöydällä tai astiassa hyvin notkeaksi, niin että se irtaantuu kädestä. Peitä ja aseta kohoamaan lämpimään paikkaan. Hiero taikina pöydällä, muodosta pitkähköiksi kakuiksi, tai kaaviloi taikina ohueksi kaakuksi, voitele sulatulla voilla, sirota päälle sokeria ja hienoksi hakattuja kuorittuja mantelia. Kääri rullaan, leikkaa tasaseksi kummastakin päästä. Muodosta renkeiksi tai pitkäksi kakuksi. Aseta voidellulle pellille ja leikkaa saksilla siitä yhtä suuria osia ja käännä ne ristiin kumpasel-

lekin puolelle. Aseta kohoamaan. Ennen uuniin panemista voidellaan leivät vispatulla munalla, ripotellaan sokerilla ja hienoksi hakatulla mantelilla. Paista kohtalaisen kuumassa uunissa.

Dissolve the yeast in lukewarm milk, add some flour, put into a warm place to rise. Warm the milk, melt the butter or rub until creamy. Beat in a large bowl the eggs with the sugar, add milk, cardamom and flour enough to make a thin batter. Work in the risen sponge of the yeast, butter and the remaining flour. Knead in the bowl or on the baking board the dough until it leaves your fingers. Cover and put in a warm place to rise. Toss the dough on the baking board, knead forming it into loaves or roll it in $\frac{1}{2}$ inch thick sheet, brush with melted butter, sprinkle with blanched chopped almonds. Roll up, trim both ends, join the ends so as to form a ring or form it into a loaf. Place the loaf on a buttered baking sheet. Cut with scissors in small parts of equal size, twist the parts crosswise to both sides. Let rise in a warm place. Before putting in the oven brush the loaf with beaten egg, add a sprinkling of sugar and chopped almonds. Bake in a moderate oven.

902. Kahvikakkuja. — Coffee Buns.

1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 kokonainen muna, 1 ruskuainen	1 whole egg and 1 yolk
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
$\frac{1}{2}$ teelusikallista sitruunanmehua	$\frac{1}{2}$ teaspoon lemon juice
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
Vähän muskottikukkaa	Dash of mace
1 hiivakakku	1 yeast cake

Lämmitä maito, pane hiiva joukkoon ja 1 kupillinen jauhoja. Peitä ja pane kohoamaan. Lisää munat vatkattuna sokerin kanssa, voi hierottuna vaahdoksi, suola, sitruunanmehu, muskottikukka ja jauhoja niin paljon, että tulee tavallisen paksu taikina. Sotke seosta hyvästi, peitä ja pane kohoamaan. Kaaviloi taikina $\frac{1}{4}$ tuuman paksuiseksi, voitele sulatetulla voilla, ripota päälle hienoksi hakattua mantelia ja kristallisokeria, pane taikina kolmin kerroin ja ota pyöreällä muotilla kakkuja, aseta kakut voidellulle pannulle kohoamaan. Voitele munalla ja pane kakkujen keskelle lusikalla seuraavaa seosta: 1 munanruskuainen, 1 ruokalusikallinen sokeria, 2 ruokalusikallista hienonnettua mantelia ja vähän vaniljaa, vatkattuna yhteen. Ripottele päälle kristallisokeria ja paista kohtalaisen kuumassa uunissa.

Warm the milk, dissolve the yeast in it, add 1 cup flour; cover, let rise. Work in the eggs beaten with sugar, the butter, rubbed until creamy, salt, lemon juice, mace and flour enough to make a moderately thick dough. Knead well, cover, let rise. Roll the dough in a $\frac{1}{4}$ inch thick sheet, brush with melted butter, sprinkle with chopped almonds and granulated sugar. Triple up and cut with a round cutter in cakes. Place the cakes to rise on a buttered baking sheet. Brush over with egg and drop with a spoon in the center of each bun the following mixture. 1 egg yolk, 2 tablespoons chopped almonds and some vanilla beaten together. Sprinkle with granulated sugar. Bake in a moderate oven.

903. Kaneelileipä. — Cinnamon Coffee Cake.

3 munaa	3 eggs
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
4 kupillista vehnä jauhoja	4 cups flour
2 kupillista haaleata maitoa	2 cups lukewarm milk
1 kupillinen voisulaa	1 cup melted butter
1 hiivakakku	1 yeast cake

Valmista taikina kuten kahvileipää varten. Kaada taikina, kun se on hyvästi kohonnut, leveään voideltuun pannuun ja anna sen vielä kohota. Sivele pinta munalla ja ripota päälle kaneelia, sokeria ja mantelia. Paista uunissa noin 20—30 minuuttia. Taikinaan voi sekoittaa mantelia ja maustaa maun mukaan.

Prepare the dough as given for coffee bread. When risen until light, toss the dough into a shallow baking tin. Let rise some more. Brush the top with egg, sprinkle with cinnamon, sugar and almonds. Bake for 20 or 30 minutes. The dough may be mixed with almonds and spices, according to taste.

904. Pieniä rinkeliä. — Small Rings.

3 munaa	3 eggs
4 ruokalusikallista sokeria	4 tablespoons sugar
1 teelusikallinen hienoa karden- mummaa	1 teaspoon cardamom pounded fine
1 hiivakakku	1 yeast cake
$\frac{3}{4}$ kupillista maitoa	$\frac{3}{4}$ cup milk
6 ruokalusikallista voisulaa	6 tablespoons melted butter
Vehnäjauhoja tarpeen mukaan	Flour

Alusta taikina, kuten vehnätaikina. Anna sen nousta ja hiero siitä pieniä rinkeliä, sekä paista ne voidellulla pellillä uunissa heti leipomisen jälkeen.

Prepare the dough as given for coffee cake. Let rise, knead and form into small rings. Bake at once on a buttered baking sheet.

LASERRUKSET JA TÄYTTEET KAKUILE. — ICINGS AND FILLINGS FOR CAKES.

905. Royal-laserrus. — Royal Icing.

Pane yksi munanvalkuainen vatiin, hiero siihen 1 kupillinen hyvin hienoa pulverisokeria, vähitellen pantuna sekaan. Sekota sitten joukkoon 1 ruokalusikallinen sitruunanmehua, tai muuta maustetta ja vatkaa siksi että seos on notkeaa ja tasaista. Kun kakku on vielä vähän lämmin, pane laserrus keskelle kakkua ja tasoita märällä veitsellä kakun päälle ja reunoihin. Jos laserrus on valmistettu ennen kun kakku on valmis, on se peitettävä märällä vaatteella, muuten se kovettuu. Jos käytetään vähän vettä ja enempi sokeria seassa on laserrus notkeampaa. Laserruksen voi värjätä mieltä myöten väriellä tai marjain ja vihannesten mehulla; keltaseksi saframilla.

Put the white of an egg into a bowl, mix gradually with 1 cup of powdered sugar. Add 1 tablespoon lemon juice or any other flavoring preferred, beat until the mixture is smooth. Place the icing in the center of the cake when the latter is yet a little warm, spread even over the cake with a knife dipped in water. If the icing is prepared before the cake is done, cover it with a damp cloth so that it will not harden. By using more sugar and a little water, the icing will be made thinner. Use fruit or vegetable juice or saffron for coloring.

906. Keitetty laserrus. — Boiled Icing.

Pane 1 kupillinen sokeria, $\frac{1}{2}$ kupillinen vettä ja $\frac{1}{4}$ teelusikallista cream tartaria kattilaan tulelle ja anna kiehua siksi että se tiputtaessa lusikasta tuntuu venyvän. Vatkaa munanvalkuainen vaahdoksi, kaada sokeri vähitellen sekaan hyvästi vispilöiden, mausta sitruunalla tai vaniljalla. Jos samaan soke-rimäärään panee 2 munanvalkuaista tulee laserrus löysemmäksi.

Use 1 cup sugar, $\frac{1}{2}$ cup water and $\frac{1}{4}$ teaspoon cream of tartar for the icing. Put all the ingredients in a saucepan over the fire, cook until the syrup will thread when dropped from the tip of a spoon. Beat until frothy the white of an egg, pour gradually the syrup in stirring well. Flavor with lemon juice or vanilla. By using 2 egg whites with 1 cup of sugar, the icing will be made thinner.

907. Maple-sokeri-laserrus. — Maple Sugar Icing.

Valmistetaan samalla tavalla kuin edellinen, valkosen sokerin asemasta käytetään ruskeata sokeria, tai $\frac{1}{2}$ paunaa maple-sokeria.

Prepare as stated above; instead of sugar use $\frac{1}{2}$ pound of maple sugar.

908. Nopea laserrus. — Quick Icing.

Ota kaksinkertaiseen kattilaan 1 munanvalkuainen vajaa kupillinen sokeria ja 3 ruokalusikallista kylmää vettä. Aseta kattila kiehuvaan vesikattilaan ja vispaa noin seitsemän minuuttia, mausta vaniljalla.

Veden asemasta voi käyttää kahvia yksinään tai yhdessä suklaatin kanssa. Suklaatia lisätään noin $1\frac{1}{2}$ unssia sulatettuna, sitten kun nostetaan tulelta.

Put into a double boiler 1 egg white, a small cup sugar and 3 tablespoons cold water. Cook for 7 minutes and beat while cooking, flavor with vanilla. Instead of water, coffee or chocolate may be used. $1\frac{1}{2}$ ounces of chocolate dissolved, added after removing the icing from the fire.

909. Fondant-laserrus. — Fondant Icing.

Pane kattilaan 1 kupillinen kristallisokeria ja $\frac{1}{2}$ kupillista vettä sekä $\frac{1}{4}$ teelusikallista cream tartaria ja sekota tulella kunnes sokeri on sulanut, mutta ei kauemmin. Anna kiehua siksi että tiputtaessa lusikasta venyy langaksi. Voitele marmoripöytä, tai iso paistinvasi öljyllä, kaada sokeriseos siihen ja

anna jäähtyä muutama minuutti. Sekottele veitsellä tai puulusikalla pidättäen seosta keskellä niin paljon kuin mahdollista, siksi että se on hyvin tasaista valkeata massaa. Tätä voi säilyttää ruukussa kauan aikaa ja on aina tarvittaessa valmista käytettäväksi pieniin leivoksiin y. m.

Tarvittaessa pane laserrusta kattilaan, mausteeksi vähän sitruunamehua ja sekottele kuumaan vesiastiaan asetettuna siksi että se on sulanut. Valele kakut tällä laserruksella. Jos laserrusta käytetään koristamiseen, lisätään siihen 1 munanvalkuainen ja sokeria.

Put into a saucepan 1 cup granulated sugar, $\frac{1}{2}$ cup water and $\frac{1}{4}$ teaspoon cream of tartar. Place over the fire. Cook stirring constantly until the sugar is dissolved, continue to cook without stirring until it threads when dropped from a spoon. Brush with oil a marble slab or a big platter, pour the mixture on, let cool for a few minutes. Then stir with a knife or a wooden spoon until white and smooth, keeping the mixture as much as possible in the center of the slab. This icing may be kept for a long time in an earthen jar and used when needed for cookies etc.

Put the icing into a double boiler, flavor with lemon juice, stir until dissolved. Coat the cookies with it. By adding some sugar and 1 egg white the icing may be used for garnishing.

910. Suklaati-laserrus No. 1. Chocolate Icing No. 1.

2 kupillista sokeria ja 1 kupillinen vettä keitetään, kunnes se tiputtaissa lusikasta vähän venyy. Sulata kuivassa pannussa 4 unssia suklaatia, kaada sokeriliuos vähitellen sekaan ja sekottele siksi että on tasaista, pane mausteeksi vaniljaa ja levitä kakkujen päälle.

Käytettäessä laserrusta kerroskakkujen väliin, keitetään $\frac{1}{2}$ kupillista vettä tai maitoa ja $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista cornstarchia. Tähän lisätään suklaatiseosta maun mukaan, vähän suolaa ja pieni pala voita. Cornstarch-jauhojen asemasta voi käyttää yhden munanruskuaisen.

Boil 2 cups of sugar in 1 cup of water until it threads when dropped from a spoon. Dissolve in a dry pan 4 ounces chocolate, add gradually the syrup to the chocolate, stir until smooth, flavor with vanilla.

Chocolate filling: Cook $\frac{1}{2}$ cup water or milk with $\frac{1}{2}$ tablespoon cornstarch. Add chocolate, according to taste, salt, and a dot of butter. Instead of cornstarch the yolk of an egg may be used.

911. Suklaati-laserrus No. 2. — Chocolate Icing No. 2.

Sulata 1 unssi suklaatia kuivassa pannussa, lisää noin 6 ruokalusikallista kiehuva vettä, vähän vaniljaa ja sekota hyvästi. Pane sihdattua confectioner's pulverisokeria vähitellen sekaan, niin paljon että seos on kohtalaisen paksua, noin $1\frac{1}{2}$ kupillista. Levitä heti kakkujen päälle. Jos kaakaota käytetään on se sulatettava kuumassa vedessä.

Dissolve 1 ounce chocolate in a dry pan, add 6 tablespoons boiling water and some vanilla. Stir well. Mix in $1\frac{1}{2}$ cups

confectioner's sugar. Use immediately. If cocoa is used, it must be dissolved in hot water.

912. Appelsiini-laserrus No. 1. — Orange Icing No. 1.

Keitä 1 kupillinen sokeria ja $\frac{1}{2}$ kupillista vettä siksi että se tiputtaessa lusikasta venyy langaksi. Vatkaa yksi tai kaksi munanvalkuaista vaahdoksi, kaada sokeri vähitellen hyvästi hämmentäen sekaan. Lisää yhden appelsiininmehu ja kuori raastittuna sekä 1 teelusikallinen sitruunanmehua; sekota kunnes sokeri on saonnut ja pysyy kohdallaan.

Boil 1 cup sugar in $\frac{1}{2}$ cup water until it threads when dropped from a spoon. Beat 1 or 2 egg whites to a firm froth, add stirring well the syrup to the eggs. Dilute with the juice of an orange and 1 teaspoon of lemon juice. Mix in the yellow rind of an orange. Stir until thick and holds its shape.

913. Appelsiini-laserrus No. 2. — Orange Icing No. 2.

Ota 2 ruokalusikallista appelsiinin ja 1 teelusikallinen sitruunanmehua ja vähän appelsiinin kuorta raastittuna. Sekota siihen 1 kupillinen confectioner's sokeria vähän kerrallaan, kunnes on notkeaa.

Have 2 tablespoons orange and 1 teaspoon lemon juice and some grated yellow orange rind. Add little by little 1 cup confectioner's sugar, stir until smooth.

914. Sitruuna-laserrus. — Lemon Icing.

Ota 1 kupillinen confectioner's sokeria, sekota siihen vähitellen 1 ruokalusikallinen sitruunanmehua, 1 ruokalusikallinen vettä ja vähän raastittua sitruunankuorta yhdistettynä. Voi käyttää enemmän vettä ja vähemmän sitruunaa, tai sitruunan asemasta muuta maustetta.

Have 1 cup confectioner's sugar, mix in slowly 1 tablespoon lemon juice, 1 tablespoon water and some grated lemon rind (all these ingredients mixed before added to the sugar.) More water and less lemon juice may be used. Instead of lemon any flavoring preferred may be used.

915. Hedelmä-laserrus. — Fruit Frosting.

1 kupillinen confectioner's sokeria sekoitetaan 2 ruokalusikalliseen hedelmämehua, vähän sitruunaa seassa, vähän kerrassaan kunnes on tarpeeksi notkeaa.

Mix slowly 1 cup confectioner's sugar with 2 tablespoons fruit juice and some lemon juice. Stir until smooth.

916. Voi-laserrus. — Butter Frosting.

Hiero 2 ruokalusikallista voita 1 kupillisen confectioner's sokerin kanssa, lisää kermaa, maitoa tai vettä. Mausteeksi sitruunaa, appelsiinia, suklaatia tai vaniljaa, siksi että on kohtuullisen löysää.

Rub until creamy 2 tablespoons butter with 1 cup confectioner's sugar, add cream, milk or water. Flavor with lemon, orange, chocolate or vanilla.

917. Custard-täyte. — Custard Filling.

Sekota 1 kupillinen kiehuva maitoa, 1 ruokalusikallinen cornstarch-jauhoja ja 4 ruokalusikallista sokeria yhdistettynä; anna kiehahtaa. Pane sekaan $\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa ja 2 munanruskuaista, kuumenna, mutta älä keitä. Anna jäähtyä.

Sitruunaa, appelsiinia tai mitä hedelmämehua hyvänsä voi käyttää mausteena.

Suklaatia sulatettuna, mantelia hienonnettuna, väkevää kahvia y. m. sopii käyttää seassa.

Add to 1 cup boiling milk 1 tablespoon cornstarch mixed with 4 tablespoons sugar. Boil up. Flavor with vanilla, thicken with 2 egg yolks, reheat, not allowing it to boil. Let cool. May be flavored with lemon, orange or any fruit juice preferred.

Dissolved chocolate, chopped almonds, black coffee etc. may be used in custard filling.

918. Vaniljatäyte. — Vanilla Filling.

4 munanruskuaista	4 egg yolks
2 ruokalusikallista sokeria	2 tablespoons sugar
2 kupillista kermaa	2 cups cream
1 ruokalusikallinen voita	1 tablespoon butter
Vaniljaa	Vanilla

Munanruskuiset, kerma, sokeri ja vanilja sekoitellaan tullella vesiastian asetettuna kunnes saottuu. Voi pieninä palasina pannaan sekaan ja seos annetaan jäähtyä. Kerman asemasta voi käyttää sitruunanmehua ja vettä.

Suklaatia tai kaakaojauhoa voi käyttää seassa.

Stir until thick in a double boiler the egg yolks, cream, sugar and vanilla. Add butter in small dots and let cool. Instead of cream lemon juice with water may be used.

Chocolate or cocoa may be used in this filling.

919. Viikunatäyte. — Fig Filling.

$\frac{1}{2}$ paunaa viikunoita hienonnetaan, lisätään $\frac{1}{2}$ kupillista kiehuva vettä, $\frac{1}{2}$ kupillista sokeria, vähän sitruunanmehua, tai vaniljaa ja annetaan hiljallensa kiehua kunnes on pehmeätä sosetta. Anna jäähtyä ennen käyttämistä. Seokseen voi lisätä 1 munanvalkuaisen kovaksi vatkattuna, johon on sekoitettu 2 ruokalusikallista pulverisokeria.

Chop $\frac{1}{2}$ pound figs exceedingly fine, add $\frac{1}{2}$ cup boiling water, $\frac{1}{2}$ cup sugar and some lemon juice or vanilla, let simmer to a soft paste. Let cool down before using. The stiffly beaten white of an egg mixed with 2 tablespoons powdered sugar may be added to this filling.

920. Hedelmätäyte No. 1. — Fruit Filling No. 1.

1 appelsiinin- ja 1 sitruunanmehu, 1 kupillinen sokeria ja 2 munanruskuaista sekoitellaan tulella kunnes saottuu. Hienonnettua pähkinää tai mantelia voi panna sekaan.

Stir over the fire until thick the juices of an orange and a lemon with 1 cup sugar and 2 egg yolks. Mix with chopped nuts and almonds, if preferred.

921.. Hedelmätäyte No. 2. — Fruit Filling No. 2.

Ota 2 kupillista hienonnettuja marjoja, raastittua omenaa, persikkaa tai ananasta, vähän sitruunanmehua tai kuorta, $1\frac{1}{2}$ kupillista sokeria ja 3 munanvalkuaista. Vatkaa kaikki aineet yhdistettynä kovaksi vaahdoksi.

Take 2 cups crushed berries, grated apple, peach or pineapple, some lemon juice or rind, $1\frac{1}{2}$ cups sugar and 3 egg whites. Beat together all the ingredients until firm.

922. Sokerilankaa. — Spun Sugar.

Pane kattilaan 2 kupillista sokeria, 1 kupillinen vettä ja $\frac{1}{4}$ teelusikallista cream tartaria. Aseta kattila tulelle ja sekota siksi että sokeri on sulanut. Anna kiehua liikuttamatta, siksi että sokeri pantaessa kylmään veteen kovettuu ja taittaissa ratisee. Kasta pannu kylmään vesiastiaan, että kiehuminen lakkaa. Ota kaksi haarukkaa, tai rautalankavispilä, pistä se sokeriliuokseen ja kehrää niillä sokerilanka sileän puun päälle, heiluttamalla niitä sukkelaan edestakaisin. Ota sokeri varovasti ja aseta jälkiruokain ympärille. Säilyy parhaiten peitetynä jollain astialla.

Put into a saucepan 2 cups sugar, 1 cup water and $\frac{1}{4}$ teaspoon cream of tartar. Place over the fire, stir until the sugar is dissolved. Boil without stirring until the sugar becomes firm, when dipped in cold water, and cracks when broken. Place the pan in cold water to stop the boiling. Dip two forks into the syrup, spin the sugar from them by shaking them rapidly over a stick. Remove the spun sugar carefully from the stick, used to garnish desserts with. Keeps best, when covered with a bowl.

KAKUT — CAKES

Pääasia kakkujen leipomisessa on paistaminen. Jos uuni ei ole sopivan kuuma, pilaa se huolellisemmastikin valmistetut leivokset. Ennen kuin alat leipomista, on katsottava että uuni on sopivan kuuma. Aseta kaikki valmiiksi järjestykseen, ennenkuin alat kakuja valmistaa. Sihtaa jauhot ja jos leivospulveria, soodaa tai cream tartaria käytetään, on ne sihdattavat jauhojen kanssa. Katso, että painot ja mitat on oikein. Vatkaa munanruskuaiset ja valkuaiset erikseen, ensin valkuaiset, sitten ruskuaiset, sillä ruskuainen pikemmin laskeutuu.

Voitele muotit huolellisesti ja muutamiin lajiin kakkuja on parempi päällystää muotti ensin ohuella paperilla. Jos korinttia, rusinoita tai muita kuivia hedelmiä käytetään, on ne ensin hierottava jauhoissa. Vähän suolaa antaa kakuille hyvän maun. Vaahdoksi vatkattu valkuainen pannaan viimeksi taikinaan ja sekoitetaan kevyesti. Täytä muotti noin vähän enempi kuin puolilleen. Käytettäissä siirappia, on kohokkeeksi pantava soodaa. Kakut ovat paistettavat tasaisessa uunin lämmössä, kohotakseen lävitse ennenkuin kuori ehtii muodostua pinnalle. Jos kakku halkeaa keskeltä, eikä ole tasainen, on uunin lämpö ollut liian suuri ja kuori on muodostunut ennenkuin kakku on ehtinyt lävitse nousta. Jos kakku kohoaa vain toiselta puolelta, on toinen puoli uunista kuumempi ja silloin on varovasti kakkua käänneltävä. Parempi on olla kakkua liikuttelematta, siksi että se ehtii läpeensä kovettua, koska se liikuttelemisesta voi laskeutua. Ensimmäisenä viitenä minuuttina ei saa avata uunin ovea. Katso, että kakku on täydellisesti paistunut, ennenkuin otat sen uunista. Sitä voi koettaa ohuella varvulla. Kakku on silloin myöskin kypsä, kun se on irtaantunut muotin reunoista, ja muotti porahtaa pohjasta koettaessa, kuin silitysrauta. Kakkuja voin kanssa valmistettaessa vatkataan voi sokerin kanssa vaahdoksi. Jos sokeria käytetään enemmän, vatkataan toinen puoli voin, toinen puoli munanruskuaisien kanssa. Munanruskuaiset lisätään voiseokseen, sitten mausteet, liemi ja jauhot. Hiero seosta vähän aikaa ja lisää viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna, kevyesti. Kakut ilman voita: Munanruskuaiset hierotaan sokerin kanssa vaahdoksi, mausteet ja liemi pannaan sekaan, viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna ja jauhot yhtä aikaa.

Uunista otettua ovat kakut heti otettavat pois muoteista, irroitettavat ensin veitsellä varovasti reunoista.

923. Yksinkertainen kakku. — Plain Cake.

$\frac{1}{4}$ kupillista voita	$\frac{1}{4}$ cup butter
$\frac{2}{3}$ kupillista sokeria	$\frac{2}{3}$ cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
2 munaa	2 eggs
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla
$1\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$1\frac{1}{2}$ cups flour

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää ruskuaiset vatkattuna, maito, leivospulveri ja jauhot sihdattuna, vanilja ja viimeksi kovaksi vatkatut valkuaiset. Vatkaa hyvästi. Paista noin 30 minuuttia. Voi sekoittaa sulatettua suklaatia maidon seassa, tai 2 ruokalusikallista kaakaota jauhojen kanssa.

Rub butter with sugar until creamy, add yolks beaten to a froth, milk, baking powder and flour sifted together, vanilla and last stiffly beaten egg whites. Beat the mixture well. Bake for

30 minutes. Dissolved chocolate mixed with milk or 2 table-spoons cocoa sifted with flour may be used in this cake.

924. Kerroskakku No. 1. — Layer Cake No. 1.

$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
$1\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$1\frac{1}{2}$ cups sugar
$2\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$2\frac{1}{2}$ cups flour
4 munaa	4 eggs
1 kupillinen maitoa	1 cup milk
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla

Voi ja sokeri hierotaan vaahdoksi, lisätään joukkoon ruskuaiset yksitellen ja hierotaan seosta hyvästi; lisätään maito, vanilja, leivospulveri jauhojen kanssa, viimeksi valkuaiset, kovaksi vatkattuna. Paista kolmessa kerroskakkumuotissa. Aseta täytettä kakkujen väliin. Päälystää laserruksella.

Rub the butter with the sugar until creamy, add the yolks one by one beating the mixture well. Then mix in milk, vanilla and flour sifted together with baking powder. Last of all fold in the egg whites beaten until firm. Bake in three layer cake tins. Have filling between layers. Coat with icing.

925. Kerroskakku No. 2. — Layer Cake No. 2.

$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
$1\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$1\frac{1}{2}$ cups flour
$\frac{1}{2}$ kupillista cornstarchia	$\frac{1}{2}$ cup cornstarch
5 munaa	5 eggs
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla

Hiero voi ja sokeri, lisää ruskuaiset vatkattuna, cornstarch ja leivospulveri jauhojen kanssa ja vanilja; viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Paista kahdessa muotissa.

Rub the butter with the sugar until creamy, add the yolks beaten to a froth, cornstarch, baking powder sifted with flour and vanilla. Last of all fold in the firmly beaten egg whites. Bake in two layer cake tins.

926. Kuppikakku. — Cup Cake.

$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
2 munaa	2 eggs
Vaniljaa tai sitruunan kuorta	Vanilla or lemon rind
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder
$1\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$1\frac{1}{2}$ cups flour

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää munat yksi kerrallaan hyvästi hieroen seosta, mausteet, maito, leivospulveri ja jauhot sihdattuna. Paista kahdessa muotissa. Jos haluaa yksinkertaisemman kakun voi käyttää vähemmän voita, 1 munan ja maidon asemasta vettä. Kakun voi valmistaa pikaisemmin jos panee kaikki aineet astiaan ja vatkaa hyvästi 5 minuuttia.

Rub butter with sugar until creamy, add eggs, one at a time rubbing the mixture well. Mix with vanilla or lemon rind, milk and baking powder sifted with flour. Bake in two tins. Plain cake may be made by using less butter, 1 egg and water instead of milk. Quick cake: Beat in a bowl for 5 minutes all the ingredients given above. Bake.

927. Voikakku. — Butter Cake.

1 lasillinen munaa	1 glassful eggs
1 lasillinen hienoa sokeria	1 glassful powdered sugar
$\frac{1}{2}$ lasillista voisulaa	$\frac{1}{2}$ glassful melted butter
1 lasillinen jauhoja	1 glassful flour
Mausteeksi vaniljaa tai sitruunaa	Vanilla or lemon flavor

Vatkaa munat ja sokeri hyvästi noin $\frac{1}{2}$ tuntia, pane vähitellen voi ja jauhot joukkoon. Kaada seos voideltuun muottiin ja paista $\frac{3}{4}$ tuntia. Käytetään hedelmäkerros-kakuksi.

Beat the eggs with the sugar for $\frac{1}{2}$ hour, add gradually butter and flour. Pour the mixture into a buttered mold. Bake $\frac{3}{4}$ hour. Used for fruit cakes.

928. Suklaatikakku. — Chocolate Cake.

$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
$1\frac{1}{4}$ kupillista sokeria	$1\frac{1}{4}$ cups sugar
4 munaa	4 eggs
$\frac{2}{3}$ kupillista maitoa	$\frac{2}{3}$ cup milk
2 kupillista jauhoja	2 cups flour
2 teelusikallista leivospulveria	1 cup grated chocolate
1 kupillinen suklaatia hienonnettuna	2 teaspoons baking powder
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää seokseen munanruskuiset vatkattuna, suklaati sulatettuna maidon kanssa, vanilja, jauhot ja leivospulveri. Viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Pane voideltuun muottiin ja paista 1 tunti tavallisessa uunin lämmössä.

Rub butter with sugar until creamy, add egg yolks beaten until frothy, chocolate diluted with milk, vanilla, flour and baking powder. Last of all mix in the whites of the eggs beaten to firm froth. Bake for 1 hour in a buttered tin in a moderately hot oven.

929. Marmorikakku. — Marble Cake.

Valkonen osa: Hiero $\frac{1}{2}$ kupillista voita ja 1 kupillinen sokeria vaahdoksi, lisää joukkoon 4 munanruskuaista hyvästi vatkattuna, $\frac{1}{2}$ kupillista maitoa, 2 teelusikallista leivospulveria sekotettuna $1\frac{1}{2}$ kupillisen jauhojen kanssa, 1 teelusikallinen vaniljaa tai sitruunanmehua; viimeksi valkuaiset, kovaksi vatkattuna. Jos jättää munanruskuiset pois, tulee taikina valkoisemmaksi.

Tumma osa: Hiero $\frac{1}{4}$ kupillista voita ja 1 kupillinen ruskeata sokeria vaahdoksi, lisää joukkoon 4 munanruskuaista hyvästi vatkattuna, $\frac{1}{2}$ kupillista siirappia, $\frac{1}{2}$ kupillista maitoa, 1 teelusikallinen soodaa, $\frac{1}{2}$ teelusikallista kaneelia, neilikoita ja muskottipähkinää sekotettuna 2 kupilliseen jauhoja; viimeksi

valkuaiset. Tummaan osaan voi käyttää samaa seosta kuin valkoiseen osaan ja panna 1½ unssia sulatettua suklaatia sekaan. Voitele muotti, pane lusikalla kumpaakin seosta vuorotain, niin että näyttää marmorilta.

The white part: Rub ½ cup butter with 1 cup sugar until creamy, add 4 egg yolks beaten to a froth, ½ cup milk, 2 teaspoons baking powder, sifted with 1½ cups flour, 1 teaspoon vanilla or lemon juice. Last of all add the whites of the eggs beaten stiff. By leaving out the egg yolks the batter may be made whiter.

The dark part: Rub ¼ cup butter with 1 cup brown sugar until creamy, add 4 egg yolks beaten to a froth, ½ cup molasses, ½ cup milk, 1 teaspoon soda, cinnamon, cloves, nutmeg, ½ teaspoon each mixed with 2 cups flour. Add last the whites of the eggs beaten until firm. The dark part may be made by adding 1½ ounces melted chocolate to the white part. Butter a tin, lay in by the spoonful both mixtures alternately so as to resemble marble.

930. Kultakakku. — Gold Cake.

½ kupillista voita	½ cup butter
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
½ kupillista maitoa	½ cup milk
5 tai 7 munanruskuaista	5 or 7 egg yolks
1¾ kupillista jauhoja	1¾ cups flour
1 sitruunanmehu ja kuori	2 teaspoons baking powder
2 teelusikallista leivospulveria	1 lemon juice and rind

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää joukkoon munanruskuiset hyvästi vatkatuna, sitruunanmehu ja kuori raastituna, maito ja leivospulveri jauhojen kanssa. Hiero seosta hyvästi.

Hopeakakun voi valmistaa samasta seoksesta; munanruskuaisten asemasta käytetään silloin valkuaisia.

Rub the butter with the sugar until creamy, add the well beaten egg yolks, the juice and the grated yellow rind of a lemon, milk, baking powder and flour sifted together. Rub the mixture well. Silver cake may be made by using egg whites instead of yolks.

931. Imperial-kakku. — Imperial Cake.

1 kupillinen voita	1 cup butter
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
1¾ kupillista jauhoja	1¾ cups flour
5 munaa	5 eggs
½ paunaa rusinoita	½ pound raisins
¼ paunaa sitruunankuorta	¼ pound chopped almonds
paloteltuna	¼ pound lemon rind cut in pieces
¼ kupillista konjakkia tai sitruunanmehua	¼ cup brandy or lemon juice
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda
¼ paunaa hakattuja manteleita	

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää joukkoon munanruskuiset vatkatuna, mausteet, hedelmät, sooda jauhojen kanssa ja viimeksi valkuaiset kovaksi vatkatuna. Paista reikämuotissa.

Rub the butter with the sugar until creamy, add the yolks of the eggs beaten to a froth, raisins, lemon rind, almonds, brandy, soda and flour sifted together. Last of all fold in the whites of the eggs beaten stiff. Bake in a tub tin.

932. Saksanpähkinä-kakku. — Walnut Cake.

6 munaa	6 eggs
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
1 kupillinen hakattua pähkinää	1 cup chopped walnuts
2 kupillista jauhoja	2 cups flour
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää joukkoon munanruskaiset vatkattuna, pähkinät, maito, leivospulveri jauhojen kanssa, vaniljaa tai sitruunanmehua; viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Paista mieluummin reikämuotissa.

Rub until creamy the butter with the sugar, add the egg yolks beaten until frothy, walnuts, milk, baking powder and flour sifted together, and vanilla or lemon juice. Last of all fold in the whites of the eggs beaten until firm. Bake in a tub tin.

933. Kahvikakku. — Coffee Cake.

1 kupillinen voita	1 cup butter
1 kupillinen ruskeata sokeria	1 cup brown sugar
1 kupillinen siirappia	1 cup molasses
5 munaa	5 eggs
1 kupillinen kahvia	1 cup coffee
$\frac{1}{2}$ kupillista rusinoita	$\frac{1}{2}$ cup raisins
$\frac{1}{2}$ kupillista korinttia	$\frac{1}{2}$ cup currants
$\frac{1}{2}$ kupillista hienoksi hakattua sitruunankuorta	$\frac{1}{2}$ cup lemon rind chopped
4 kupillista jauhoja	4 cups flour
4 teelusikallista leivospulveria	4 teaspoons baking powder
Kaneelia, neiliköitä, muskottikukkaa, muskottipähkinää	Cinnamon, cloves, mace and nutmeg, $\frac{1}{4}$ teaspoon each
$\frac{1}{4}$ teelusikallista kutakin	

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää joukkoon munanruskaiset vatkattuna, siirappi, kahvi, mausteet, hedelmät jauho-tettuna leivospulveri jauhojen kanssa, valkuaiset kovaksi vat-kattuna viimeksi. Paistetaan reikämuotissa. Kahvin asemasta voi käyttää hapankermää ja leivospulverin asemasta silloin 2 teelusikallista soodaa. Mausteena korinttia, mantelia, sitruu-nankuorta ja 10 kardemummaa.

Rub until creamy the butter with the sugar, add the beaten yolks of the eggs, molasses, coffee, spices, raisins and currants rolled in flour, baking powder and flour sifted together. Last of all add the whites beaten to a firm froth. Bake in a tub tin. Instead of coffee and baking powder sour cream and 2 teaspoons soda may be used. Flavor with yellow lemon rind, cardamom, almonds and currants.

934. Annankakku. — Annie's Cake.

4 tai 5 munaa

Voita, sokeria ja jauhoja, kutakin yhtä paljon kuin on munien paino

$\frac{1}{4}$ kupillista mantelia hienonnettuna

1 sitruunan keltanen kuori

$\frac{1}{2}$ kupillista konjakkia

1 teelusikallinen leivospulveria

4 or 5 eggs

Butter, sugar and flour in equal quantities, each as much as the weight of the eggs is

$\frac{1}{4}$ cup chopped almonds

Yellow rind of a lemon

$\frac{1}{2}$ cup brandy

1 teaspoon baking powder

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää munanruskuaiset vatkattuna, mantelit ja sitruunankuori raastittuna, konjakki ja jauhot leivospulverin kanssa, viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Kaada seos voideltuun muottiin ja paista kohtalaisen kuumassa uunissa noin 1 tunti.

Rub until creamy the sugar with the butter, add the yolks beaten until frothy, almonds, grated lemon rind, brandy and flour sifted with baking powder. Last fold in the whites beaten to a firm froth. Pour into a buttered tin. Bake for 1 hour in a moderate oven.

935. Korinttikakku. — Currant Cake.

1 kupillinen voita

$1\frac{1}{4}$ kupillista hienoa sokeria

$1\frac{3}{4}$ kupillista jauhoja

5 munaa

$\frac{1}{2}$ sitruunanmehu

$\frac{1}{2}$ kupillista korinttia

1 teelusikallinen leivospulveria

1 cup butter

$1\frac{1}{4}$ cup powdered sugar

$1\frac{3}{4}$ cups flour

5 eggs

Juice of half a lemon

$\frac{1}{2}$ cup currants

1 teaspoon baking powder

Hiero voi vaahdoksi, munat lisätään yksitellen joukkoon ja joka munan jälkeen 2 ruokalusikallista jauhoja ja 2 ruokalusikallista sokeria; viimeksi loput sokerista ja jauhoista leivospulverin seassa. Pane sitruunanmehu ja korintit jauhotettuna joukkoon. Kaada seos voideltuun muottiin ja paista noin 1 tunti.

Rub the butter until creamy, add the eggs one by one, after each egg working into the mixture 2 tablespoons flour and 2 tablespoons sugar. Last mix in the rest of the flour and sugar having the flour sifted with the baking powder. Then stir in the lemon juice and the currants rolled in flour. Pour into a buttered tin. Bake for 1 hour.

936. Malassi-kakku. — Molasses Cake.

1 kupillinen ruskeata sokeria

1 kupillinen malassia (sokerisiirappi)

1 kupillinen kiehuvaa vettä tai maitoa

$\frac{1}{4}$ kupillista voita

$\frac{1}{4}$ kupillista laardia

$2\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja

2 munaa

1 kukkura teelusikallinen soodaa

Kaneelia, inkivääriä ja muskottikukkaa $\frac{1}{4}$ teelusikallista kutakin

1 cup brown sugar

1 cup molasses

1 cup boiling water or milk

$\frac{1}{4}$ cup butter

$\frac{1}{4}$ cup lard

$2\frac{1}{2}$ cups flour

2 eggs

1 heaping teaspoon soda

Cinnamon, ginger and mace. $\frac{1}{4}$ teaspoon each

Malassi, sokeri ja vesi vatkataan hyvästi, lisätään voi ja laardi sulatettuna, munat vatkattuna, mausteet, sooda sulatettuna kuumassa vedessä ja jauhot. Paistetaan kuumassa uunissa.

Beat well together molasses, sugar and water, add butter and lard melted, eggs beaten to a froth, spices, soda dissolved in hot water and flour. Bake in a hot oven.

937. Musta-kakku. — Black Cake.

1½ kupillista malassia (soke-siirappia)	1½ cups molasses
½ kupillista voita	½ cup butter
½ kupillista kermää	½ cup cream
3 munaa	3 eggs
3 kupillista jauhoja	3 cups flour
½ teelusikallista soodaa	½ teaspoon soda
½ teelusikallista inkivääriä	½ teaspoon ginger

Hiero malassi, lisää joukkoon voi, munat vatkattuna, kerma, inkivääri, sooda ja jauhot. Paista kuumassa uunissa.

Rub molasses, add butter, beaten eggs, cream, ginger, soda and flour. Bake in a hot oven.

938. Talonpojan-kakku. — Farmer's Cake.

5 munaa	5 eggs
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
½ kupillista voita	½ cup butter
4 ruokalusikallista kermää	4 tablespoons cream
1 kupillinen korinttia	1 cup currants
1 teelusikallinen kardemummaa	2 cups flour
2 kupillista jauhoja	1 teaspoon cardamom
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda

Munanruskuaiset ja sokeri vatkataan vaahdoksi; sulatettu voi, kerma, mausteet ja sooda vehnäjauhojen kanssa pannaan sekaan; viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna.

Beat the egg yolks with the sugar; add the melted butter, cream, spices and flour sifted with soda. At the last fold in the whites beaten to a firm froth.

939. Hääkakku. — Wedding Cake.

2 kupillista voita	2 cups butter
2 kupillista sokeria	2 cups sugar
4 kupillista jauhoja	4 cups flour
12 munaa	12 eggs
2 tai 4 paunaa korinttia	2 or 4 pounds currants
2 tai 4 paunaa rusiinoita pa-loteltuna	2 or 4 pounds raisins cut in pieces
1 pauna mantelia kuorittuna ja hienonnettuna	1 pound almonds blanched and chopped
½ paunaa kumpaakin sitruunan- ja appelsiininkuorta (candied) hienonnettuna	½ pound each candied lemon and orange peel
1 teelusikallinen muskottipähkinää	1 teaspoon nutmeg
1 teelusikallinen neilikoita ja kaneelia	1 teaspoon cloves and cin-namon
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda
1 kupillinen konjakkia	1 cup brandy

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää joukkoon munanruskuaiset hyvästi vatkattuna, mausteet ja hedelmät jauhotettuna, konjakki, sooda ja jauhot, viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Paista uunissa 3—4 tuntia. Jos ruskistuu, pane paperi päälle.

Rub the butter with the sugar until creamy, add the yolks of the eggs beaten to a froth, spices, raisins, currants and candied peel chopped and all rolled in flour, brandy, soda and flour. Last of all fold in the egg whites beaten until firm. Bake for 3 or 4 hours. If the surface is becoming too brown, cover with paper.

940. Hedelmäkakku. — Fruit Cake.

2 kupillista voita	2 cups butter
2 kupillista sokeria	2 cups sugar
4 kupillista jauhoja	4 cups flour
10 munaa	10 eggs
$\frac{1}{4}$ paunaa mantelia kuorittuna ja hienonnettuna	$\frac{1}{4}$ pound almonds blanchéd and chopped
2 paunaa korinttia	2 pounds currants
2 paunaa rusinoita hienonnettuna	2 pounds raisins cut in pieces
Kaneelia, muskottikukkaa, muskottipähkinää $\frac{1}{2}$ teelusikallista kutakin	Cinnamon, mace and nutmeg, $\frac{1}{2}$ teaspoon each
$\frac{1}{2}$ kupillista konjakkia	$\frac{1}{2}$ cup brandy
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda

Hiero voi ja sokeri, lisää joukkoon munanruskuaiset, mausteet, hedelmät jauhotettuna, sooda jauhojen kanssa; viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Paistetaan voidellussa muotissa 2—3 tuntia tavallisessa uunin lämmössä. Kun on kohonnut, paistetaan pienellä tulella paperi päällä.

Rub until creamy the butter with the sugar, work in the egg yolks, spices, raisins and currants rolled in flour and soda sifted with flour. Add last the egg whites beaten until firm. Bake in a buttered tin 2 or 3 hours in a moderate oven. When risen reduce the heat and cover the cake with paper.

941. Tumma hedelmäkakku. — Dark Fruit Cake.

$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
1 kupillinen ruskeata sokeria	1 cup brown sugar
$\frac{3}{8}$ kupillista malassia (soke-risiirappia)	$\frac{3}{8}$ cup molasses
3 munaa	3 eggs
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
3 kupillista jauhoja	3 cups flour
$\frac{1}{2}$ kupillista rusinoita, korinttia, walnuts ja mantelia paloteltuna	$\frac{1}{2}$ cup each raisins, currants, walnuts and almonds cut in pieces
$\frac{1}{4}$ kupillista sitruunankuorta paloteltuna	$\frac{1}{4}$ cup yellow rind of lemon cut in pieces
Kaneelia, neiliköitä, muskottipähkinää $\frac{1}{2}$ teelusikallista kutakin	Cinnamon, cloves and nutmeg, $\frac{1}{2}$ teaspoon each
$\frac{1}{2}$ teelusikallista soodaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon soda
$\frac{1}{4}$ teelusikallista cream of tartaria	$\frac{1}{4}$ teaspoon cream of tartar

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää malassi ja hiero vielä

seosta. Pane sekaan munanruskuaiset hyvästi vatkatuna, maito, mausteet, hedelmät jauhotettuna, sooda ja cream of tartar sekotettuna jauhoihin. Viimeksi valkuaiset vatkatuna. Paistetaan 1½ tuntia.

Rub until creamy the butter with the sugar, add molasses, continue rubbing the mixture for a while. Mix in the egg yolks beaten well, milk, spices, currants and raisins rolled in flour, cream of tartar and soda sifted with flour. Last of all fold in the egg whites beaten until firm. Bake 1½ hours.

942. Inkiväärileipä No. 1. — Ginger Bread No. 1.

1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
1 kupillinen mallassia (sokeri-siirappia)	1 cup molasses
1 kupillinen hapanta maitoa	1 cup sour milk
1 muna	1 egg
1 suuri lusikallinen voita	1 large tablespoon butter
½ teelusikallista inkivääriä	½ teaspoon ginger
Vähän kaneelia ja neilikoita	Some cinnamon and cloves
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda
½ kupillista rusinoita	½ cup raisins
3 kupillista jauhoja	3 cups flour

Lämmitä mallassi, voi ja sokeri ja hiero vaahdoksi, lisää sooda liotettuna happaman maidon kanssa, munat vatkatuna, mausteet ja jauhot. Paista matalassa pannussa kohtalaisen kuumassa uunissa.

Warm molasses, rub to a froth with sugar and butter, add soda dissolved in sour milk, egg beaten until frothy, spices and flour. Bake in a shallow tin in a moderately hot oven.

943. Inkiväärileipä No. 2. — Ginger Bread No. 2.

¼ kupillista voita	¼ cup butter
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
½ kupillista maitoa	½ cup milk
1 muna	1 egg
1½ kupillista jauhoja	1½ cups flour
¼ teelusikallista soodaa	¼ teaspoon soda
½ teelusikallista cream of tartaria	½ teaspoon cream of tartar
½ teelusikallista inkivääriä	½ teaspoon ginger
Vähän kaneelia ja muskottia	Cinnamon and mace

Hiero voi ja sokeri, lisää muna, maito ja kuivat aineet sekotettuna jauhojen kanssa. Paista matalassa pannussa, kuumassa uunissa.

Rub until creamy the butter with the sugar, add egg, milk and the dry ingredients sifted with flour. Bake in a shallow tin in a moderate oven.

944. Inkiväärkakku No. 3. — Ginger Cake No. 3.

Hiero ¾ kupillista voita 1 kupillisen sokerin kanssa, lisää joukkoon 4 munaa hyvästi vatkatuna, ½ kupillista maitoa, 2 teelusikallista leivospulveria sekotettuna 2 kupillisen jauhojen kanssa, 1 teelusikallinen inkivääriä, vähän suolaa. Paista pienissä muoteissa.

Rub ¾ cup butter with 1 cup sugar, add 4 eggs beaten well, ½ cup milk, 2 teaspoons baking powder mixed with 2 cups flour, 1 teaspoon ginger and some salt. Bake in individual tins.

945. Kohokakku No. 1. — Sponge Cake No. 1.

5 munaa	5 eggs
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
1 kupillinen jauhoja	1 cup flour
4 ruokalusikallista cornstarchia	4 tablespoons cornstarch
4 ruokalusikallista vettä	4 tablespoons water
1 ruokalusikallinen konjakkia tai sitruunanmehua	1 tablespoon brandy or lemon juice
1 teelusikallinen leivospulveria	1 teaspoon baking powder

Munanruskuaiset vatkataan sokerin kanssa, lisätään joukkoon vesi, konjakki, leivospulveri jauhojen kanssa ja viimeksi valkuaiset kovaksi vaahdoksi vatkattuna.

Beat the yolks with the sugar, add butter, brandy, flour sifted with baking powder. Last fold in the egg whites beaten to a stiff froth.

946. Kohokakku No. 2. — Sponge Cake No. 2.

12 munanruskuaista	12 egg whites
1½ kupillista hienoa sokeria	1½ cups powdered sugar
2 kupillista jauhoja	2 cups flour
1 ruokalusikallinen sitruunanmehua	1 tablespoon lemon juice
12 munanvalkuaista	12 egg yolks
Vähän suolaa	Some salt

Munanruskuaiset hierotaan sokerin kanssa, lisätään joukkoon sitruunanmehu, valkuaiset kovaksi vaahdoksi vatkattuna ja jauhot kevyesti. Pane voideltuun muottiin ja paista noin 1 tunti.

Beat egg yolks with sugar, add lemon juice, egg whites beaten until firm and last of all mix in lightly the flour. Bake for 1 hour in a buttered tin.

947. Aurinkokakku. — Sunshine Cake.

9 munanvalkuaista	9 egg whites
6 munanruskuaista	6 egg yolks
1 kupillinen hienoa sokeria	1 cup powdered sugar
1 kupillinen jauhoja	1 cup flour
½ teelusikallista cream tartaria	½ teaspoon cream of tartar
1 teelusikallinen sitruunanmehua tai vaniljaa	1 teaspoon lemon juice or vanilla

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää cream of tartar ja vatkaa vielä 10 minuuttia. Vatkaa sokeri ja ruskuaiset hyvästi, lisää mausteet ja valkuaiset, viimeksi vähitellen jauhot, ensin sihdattuna moneen kertaan. Paista voitelemattomassa reikämuotissa noin 30—40 minuuttia. Uunista otettua annetaan jäähtyä, muotti alaspäin käännettynä.

Beat the egg whites to a firm froth, add cream of tartar, continue to beat for 10 minutes. Beat the yolks with the sugar until frothy, add lemon juice and the egg whites. Last of all gradually mix in the flour sifted several times. Bake in an unbuttered tub tin for 30 or 40 minutes. After removing from the oven let cool in the tin upside down.

948. Enkelikakku. — Angel Cake.

9 munanvalkuaista	9 egg whites
1 kupillinen kristallisokeria	1 cup granulated sugar
7/8 kupillista jauhoja	7/8 cup flour
3/4 teelusikallista cream of tartaria	3/4 teaspoon cream of tartar
1/2 teelusikallista vaniljaa ja sitruunanmehua	1/2 teaspoon vanilla and lemon juice

Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi. Sihtaa sokeri moneen kertaan, lisää vähitellen valkuaisten joukkoon. Pane myöskin jauhot vähitellen sihdattuna kuuteen kertaan cream of tartarin kanssa sekä mausteet. Kaada seos voitelemattoomaan muottiin, jossa on reikä keskellä ja paista tavallisessa uunin lämmössä noin 40—50 minuuttia.

Beat egg whites until stiff. Sift several times sugar, add gradually to the whites. Work into the whites little by little flour sifted six times with cream of tartar and flavorings. Pour into unbuttered tub tin, bake in a moderately hot oven for 40 or 50 minutes.

949. Hapankerma-kakku. — Sour Cream Cake.

1 kupillinen paksua hapanta kermää	1 cup sour whipping cream
1 1/2 kupillista sokeria	1 1/2 cups sugar
3 munaa	3 eggs
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda
2 1/2 kupillista jauhoja	2 1/2 cups flour
Vähän suolaa	Dash of salt

Vatkaa munanruskuaiset ja sokeri vaahdoksi, lisää kerma, sooda jauhoihin sekoitettuna, mausta sitruunankuorella tai kaneelilla; viimeksi valkuaiset kovaksi vatkattuna. Paista matalassa muotissa. Suklaatia sulatettuna voi käyttää seassa.

Beat until frothy the yolks with the sugar, add cream, flour sifted with soda, yellow rind of a lemon or cinnamon. Last of all fold in the egg whites beaten until firm. Bake in a shallow tin.

May be mixed with melted chocolate.

950. Lady-kakku. — Lady Cake.

1/2 tai 3/4 kupillista voita	3/4 cup butter
1/2 kupillista vettä tai maitoa	1/2 cup milk or water
1 1/2 kupillista sokeria	1 1/2 cups sugar
2 1/2 kupillista jauhoja	2 1/2 cups flour
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons baking powder
8 munanvalkuaista	8 egg whites
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla

Hiero voi ja sokeri hyvästi vaahdoksi, lisää joukkoon ilman sekoittamatta vesi, mausteet, valkuaiset kovaksi vatkattuna; sihtaa jauhot leivospulverin kanssa moneen kertaan ja pane seokseen. Vatkaa kovasti siksi että seos on tasaista. Paista voitelemattomassa reikämuotissa, ensin miedommassa, sitten kuumemmassa uunissa. Uunista otettua, anna jäähtyä alasuin käännettynä.

Rub until creamy the butter with the sugar. Add without stirring water, spices and the stiffly beaten egg whites. Sift several times the flour with the baking powder, add to the mixture, beat until smooth. Bake in an unbuttered tin in a slow oven increasing the heat after a while. Let cool in the tin, upside down.

951. Keveä-kakku. — Light Cake.

1 kupillinen voita	1 cup butter
1½ kupillista sokeria	1½ cups sugar
4 munanruskuaista	4 egg yolks
½ teelusikallista suolaa	½ teaspoon salt
1 sitruunankuori ja mehu	Yellow rind and juice of 1 lemon
½ kupillista maitoa	½ cup milk
3 kupillista jauhoja	3 cups flour
½ teelusikallista soodaa	½ teaspoon soda
1 teelusikallinen cream of tartaria	1 teaspoon cream of tartar
5 munanvalkuaista	5 egg whites

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi. Vatkaa munanruskuaiset puolikuohkeaksi, lisää cream of tartar ja vatkaa kovaksi vaahdoksi. Sekota tämä hyvästi voin sekaan. Pane suola, sitruunankuori, mehu, maito ja jauhot sihdattuna soodan kanssa vähitellen sekaan; viimeksi valkuaiset kovaksi vatkatuna. Paista 1 tunti.

Rub until creamy the butter with the sugar. Beat the yolks until frothy, add cream of tartar, continue beating for a while. Combine with the butter beating hard. Add salt, lemon rind and juice, milk and stir in gradually the flour. Last of all fold in the egg whites beaten until firm. Bake for 1 hour.

952. Suomalainen sokerikakku. — Finnish Sponge Cake.

8 munaa	8 eggs
8 ruokalusikallista hienoa sokeria	8 tablespoons powdered sugar
8 ruokalusikallista vehnäjauhoja	8 tablespoons flour

Vispilöi munanruskuaiset ja sokeri paksuksi vaahdoksi, pane mausteeksi vähän vaniljaa tai sitruunanmehua ja jauhot vähitellen sihdattuna; viimeksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Paista voidellussa muotissa kohtalaisen kuumassa uunissa noin ¾ tuntia.

Beat the egg yolks with the sugar to a thick froth, add some vanilla or lemon juice. Stir in gradually the sifted flour. Last of all fold in the egg whites beaten until firm. Bake in a buttered tin in a moderate oven for ¾ hour.

953. Taikina-pyörylöitä. — Doughnuts.

1 kupillinen maitoa	1 cup milk
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
2 munaa	2 eggs
¼ kupillista voita	¼ cup butter
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
1 teelusikallinen cream of tartaria	1 teaspoon cream of tartar
½ teelusikallista soodaa	½ teaspoon soda
¼ teelusikallista kaneelia	¼ teaspoon cinnamon
4 kupillista jauhoja	4 cups flour

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi, lisää joukkoon voi hie-
rottuna, maito johon on sekoitettu sooda ja cream of tartar,
suola, kaneeli ja jauhot. Kaaviloitse taikina $\frac{1}{2}$ tuuman pak-
suiseksi, leikkaa muotilla renkaan muotoiseksi, keitä rasvassa
vaaleanruskeaksi kummaltakin puolelta. Pane ruskean paperin
päälle valumaan, pyöritä hienossa sokerissa. Rasva pitää olla
kohtuullisen kuumaa. Jos rasva on liian kylmää, tunkeutuu
rasva sisälle; jos rasva on liian kuumaa, ruskistuvat leivokset
ennen kun ehtivät kypsyä. Paista 2—3 kerrallaan.

Beat the eggs with the sugar to a froth, add butter rubbed
until creamy, milk with soda and cream of tartar dissolved in it,
salt, cinnamon and flour. Roll out to $\frac{1}{2}$ inch thickness, cut in
rings with a round cutter (doughnut cutter), cook in lard until
light brown on both sides. Drain on brown paper, dip in
powdered sugar. If not hot enough, the doughnuts will absorb
it; if too hot, the doughnuts will become brown before suffi-
ciently risen. Cook 2 or 3 at a time.

954. Noste-pyörylöitä. — Risen Doughnuts.

2 kupillista lämmitettyä maitoa	2 cups warmed milk
$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{3}{4}$ cups sugar
$\frac{1}{4}$ kupillista voita	$\frac{1}{4}$ cup butter
1 teelusikallinen suolaa	1 teaspoon salt
$\frac{1}{2}$ hiivakakkua	$\frac{1}{2}$ yeast cake
2 munaa	2 eggs
Vähän muskottipähkinää	Some nutmeg
Jauhoja	Flour

Pane hiiva haalean maidon sekaan, suola ja jauhoja niin
paljon että tulee paksu taikina ja anna kohota yli yön.
Aamulla pane sulatettu voi ja munat sokerin kanssa vatkat-
tuna sekaan ja lisää jauhoja jos tarvitsee. Pane uudelleen
kohoamaan. Kaaviloitse $\frac{1}{2}$ tuuman paksuiseksi, leikkaa joko
renkaan muotoisiksi tai pyöreiksi kakuiksi. Anna kohota ja
keitä kiehuvasa rasvassa vaalean ruskeiksi. Pyörittele hie-
nossa sokerissa.

Dissolve yeast in lukewarm milk, add salt and flour enough
to make a thick batter, let rise over night. In the morning add
melted butter and eggs beaten with sugar. Work more flour in,
if necessary. Let rise again. Roll out to $\frac{1}{2}$ inch thickness,
shape into rings or round balls. Let rise, cook in boiling fat
until light brown. Dip in powdered sugar.

955. Pääsiäis-pähkinöitä. — Easter Doughnuts.

$1\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$1\frac{1}{2}$ cups flour
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
2 ruokalusikallista voita	2 tablespoons butter
1 hiivakakku	1 yeast cake
1 kokonainen ja 1 munanrus- kuainen	1 whole egg and 1 yolk
$\frac{1}{2}$ teelusikallista sitruunan- kuorta	$\frac{1}{2}$ teaspoon grated lemon rind
Vähän muskottipähkinää	Dash of nutmeg
$\frac{1}{2}$ kupillista korinttia pestynä	$\frac{1}{2}$ cup currants washed and wiped

Lämmitä maito, pane joukkoon hiiva, suola ja puoli kupil-
lista jauhoja; pane kohoamaan. Vatkaa munat sokerin kanssa

ja pane edelliseen seokseen sekä voi hierottuna, mausteet, korintit ja loput jauhoista, aseta kohoamaan. Pannaan lusikalla kiehuvaan rasvaan ja keitetään läpeensä kypsiksi ja kauniin ruskeiksi. Asetetaan paperin päälle, ripotellaan pulverisokerilla.

Laskiaispullat valmistetaan samalla tavalla; paistetaan uunissa.

Warm the milk, add yeast, salt and $\frac{1}{2}$ cup flour, let rise. Beat the eggs with the sugar, combine with the risen sponge, add butter rubbed until creamy, spices, currants and the rest of the flour, let rise. Drop by the spoonful into boiling fat, cook until thoroughly done and nice brown. Drain on paper, sprinkle with powdered sugar.

Cross buns may be prepared in the same way. Bake in a hot oven.

956. Sarvia. — Crullers.

Vatkaa 2 munaa ja 3 ruokalusikallista sokeria vaahdoksi, lisää 3 ruokalusikallista voita sulatettuna ja jauhoja niin paljon että taikina tulee kohtuullisen paksuksi leipoa. Kaaviloitse taikina $\frac{1}{4}$ tuuman paksuksi ja leikkaa 3 tuumaa pitkiin ja 2 tuuman levyisiin palasiin; viillä 3 tuuman pituista viivaa poikkittain toisesta reunasta ja taivuta päät vähän kokoon. Paista rasvassa.

Beat until frothy 2 eggs with 3 tablespoons sugar, add 3 tablespoons melted butter and flour enough to make a moderately thick dough. Roll the dough $\frac{1}{4}$ inch thick, divide in parts 3 inches long and 2 inches wide. Make three 1 inch gashes on one side, give both ends a twist. Cook in fat.

957. Kaurakakkuja No. 1. — Oatmeal Cookies No. 1.

2 kupillista vehnäjauhoja	2 cups flour
1 kupillinen kauraryyniä	1 cup oatmeal
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
2 munaa	2 eggs
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
$\frac{2}{3}$ kupillista voita	$\frac{2}{3}$ cup butter
$1\frac{1}{2}$ teelusikallista leivospulveria	$1\frac{1}{2}$ teaspoons baking powder
$\frac{1}{2}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
Kaneelia ja rusinoita	Cinnamon and raisins

Sekota jauhot, suola ja leivospulveri ja hiero siihen voi. Vispilöitse munat ja sokeri, lisää maito joukkoon ja kaada vähitellen jauhojen joukkoon. Kaaviloi taikina ohueksi, leikkaa muotilla pieniä kakkuja. Lado voidellulle pannulle ja paista kuumassa uunissa vaalean ruskeaksi. Rusinat voi jättää pois, jos haluaa.

Sift together flour, salt and baking powder, work butter in the flour. Beat eggs with sugar, add milk and pour the mixture gradually into the flour. Roll the dough thin, cut in round small cookies. Lay on a buttered baking sheet, bake in a hot oven until light brown. The raisins may be left out, if desired.

958. Kaurakakkuja No. 2. — Oatmeal Cookies No. 2.

2 kupillista prässäettyjä kauraryynejä (rolled oats)	2 cups rolled oats
$\frac{3}{4}$ kupillista ruskeata sokeria	$\frac{3}{4}$ cup brown sugar
$\frac{3}{4}$ kupillista voita	$\frac{3}{4}$ cup butter
2 munaa	2 eggs
$\frac{1}{4}$ teelusikallista suolaa	$\frac{1}{4}$ teaspoons salt
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla

Vatkaa munanruskuaiset ja valkuaiset erikseen. Hiero voi sokerin kanssa, lisää suola, vanilja, kauraryynit ja leivospulveri, sekota hyvästi. Pane ruskuaiset sekaan ja viimeksi valkuaiset. Pane lusikalla voidellulle pellille noin puoli teelusikallista, jättäen väliä kohoamiselle, paista kohtalaisen kuumassa uunissa. Voi käyttää joko ruskeata tai valkosta sokeria ja käyttämällä vähemmän voita saadaan leivokset kuivahkoiksi.

Beat separately whites and yolks. Rub butter with sugar until creamy, add salt, vanilla, rolled oats and baking powder; beat well. Fold in the yolks and last of all the whites. Drop by $\frac{1}{2}$ teaspoon on a buttered baking sheet leaving room for the cookies to rise. Bake in a moderate oven. Instead of brown sugar white sugar may be used. By using less butter the cookies will be made crisp.

959. Inkiväärikakkuja. — Ginger Snaps.

$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
$\frac{1}{2}$ kupillista malassia (sokerisiirappia)	$\frac{1}{2}$ cup molasses
$\frac{1}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{4}$ cup sugar
2 munaa	2 eggs
$\frac{1}{2}$ teelusikallista inkivääriä	$\frac{1}{2}$ teaspoon ginger
$\frac{1}{2}$ teelusikallista soodaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon soda
$1\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$1\frac{1}{2}$ cups flour

Hiero voi, sokeri ja malassi vaahdoksi, lisää mausteet, muna vatkattuna ja jauhot soodan kanssa. Kaaviloitse jauhotetulla pöydällä ohueksi, leikkaa muotilla kakkuja ja paista kuumassa uunissa.

Rub to a froth butter with sugar and molasses, add spices, eggs beaten until frothy and flour sifted with soda. Roll thin on a floured baking board. Cut in small cakes with a cutter and bake in a hot oven.

960. Rusinakakkuja. — Raisin Cookies.

1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
6 ruokalusikallista voita	6 tablespoons butter
1 muna	1 egg
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
1 kupillinen rusinoita	1 cup raisins
1 teelusikallinen vaniljaa	1 teaspoon vanilla
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons baking powder
Vähän suolaa	Salt
$1\frac{3}{4}$ kupillista jauhoja	$1\frac{3}{4}$ cups flour

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää joukkoon muna vatkattuna, maito, vanilja ja jauhot joihin on sekoitettu leivos-

pulveri ja rusinat pestynä ja kuivattuna. Pane lusikalla voidellulle pellille ja paista kuumassa uunissa. Jättämällä pois maito ja leivospulveri ja panemalla ainoastaan muutama rusina päälle koristeeksi ovat leivokset mureampia.

Rub until creamy the butter with the sugar, add the beaten egg, vanilla, milk, flour sifted with baking powder and raisins washed and wiped. Drop by the spoonful on a buttered baking sheet and bake in a hot oven. May be made without milk and baking powder. Place a few raisins on top of each one.

961. Sokeripytkyjä. — Lady Fingers.

3 munaa	3 eggs
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista jauhoja	$\frac{1}{2}$ cup flour
$\frac{1}{4}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{4}$ teaspoon vanilla
1 teelusikallinen, sitruunan- mehua	1 teaspoon lemon juice
Vähän suolaa	Some salt

Vatkaa munanruskuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää sokeri sihdattuna ja mausteet; jatka vatkaamista vielä hetkisen aikaa. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi, pane vähitellen sihdatut jauhot joukkoon ja yhdistä munanruskuaiden kanssa. Pane seos pussiin (pastry bag), jossa on vormu ja puserra pannuun asetetun paperin päälle, noin tuuman levyisiä ja neljän tuuman pituisia kakkuja. Ripota hienoa sokeria päälle ja paista hiljasessa lämmössä, eivät saa ruskistua. Munanvalkuaisella voi yhdistää kakut parittain jos haluaa. Lusikalla voi myöskin asettaa pellille kakkuja mieltä myöten.

Beat egg yolks to a firm froth, add sifted sugar and flavoring, continue to beat for a while. Beat the egg whites until firm, add gradually sifted flour, combine the mixtures. Force through a pastry bag on a baking sheet lined with paper, forming cookies 1 inch wide and 4 inches long. Sprinkle with powdered sugar, bake in a slow oven so as not to brown the top. Spread with egg white and put two together, if preferred. Instead of forcing through a pastry bag the cookies may be dropped by the spoonful on the baking sheet.

962. Tippaleipä. — Finnish Cookies.

5 munaa	5 eggs
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
2 kupillista maitoa	2 cups milk
1 pauna jauhoja	1 pound flour
1 hiivakakku	1 yeast cake

Munat vispilöidään, maito lämmitettynä pannaan sekaan, samoin hiiva ja jauhot, annetaan kohota. Puristetaan pussin lävitse, jossa on pienireikäinen vormu, kiehuvaan rasvaan, päällekkäin ristiin kiekuroita, käännetään reikäkauhalla ja keitetään vaaleanruskeaksi. Otetaan paperin päälle, ripotellaan sokerilla.

Beat the eggs, add warmed milk, yeast and flour. Let rise. Force through a pastry bag having a very narrow socket on

into boiling fat forming into zig-zags 1 inch thick and 2 inches wide. Turn with a perforated spoon, cook until light brown on both sides. Drain on brown paper, sprinkle with powdered sugar.

963. Teeleipä. — Tea Cookies.

2 munaa	2 eggs
$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{3}{4}$ cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
2 kupillista jauhoja	2 cups flour

Vatkaa 2 munanruskuaista, 1 valkuainen ja sokeri vaahdoksi, pane hyvästi hierottu voi joukkoon ja jauhot; sekota hyvästi. Kaaviloi taikina ohueksi, leikkaa muotilla pieniä kakkuja. Aseta voidellulle pellille, sivele tähteeksi jääneellä munanvalkuaisella, ripota hienoksi hakattua mantelia ja kristallisokeria päälle ja paista uunissa vaaleanruskeaksi.

Beat 2 egg yolks and 1 white with sugar, add butter rubbed until creamy and flour, beating well. Roll thin, shape into round cookies. Place on a buttered baking sheet, spread with egg white, sprinkle with chopped almonds and granulated sugar. Bake until light brown.

964. Piparpähkinöitä. — Peppernuts.

5 munaa	5 eggs
2 kupillista sokeria	2 cups sugar
$1\frac{1}{2}$ teelusikallista kaneelia	$1\frac{1}{2}$ teaspoons cardamom
$1\frac{1}{2}$ teelusikallista kardemummaa	$1\frac{1}{2}$ teaspoons cinnamon
10 teelusikallista kermaa	10 teaspoons cream
$\frac{1}{2}$ kupillista voisulaa	$\frac{1}{2}$ cup melted butter
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda
7 tai 8 kupillista vehnäjauhoja	7 or 8 cups flour

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi, lisää mausteet ja kerma, sekä sooda sekotettuna hyvästi vähän jauhojen kanssa ja niin paljon jauhoja, että taikina on puolipaksua. Pane sulattu voi ja loput jauhoista sekaan. Muodosta taikinasta pieniä pyörylöitä, paista voidellulla pellillä uunissa vaalean ruskeaksi. Parasta on ensin koettaa yksi, jos taikina on parhaaksi kovaa.

Work to a froth eggs with sugar, add spices, cream, soda sifted with some flour and mix in flour enough to make a soft batter. Work in the melted butter and the rest of the flour. Form the dough into small balls, bake on a buttered baking sheet until light brown. Try one first to see if the dough is thick enough.

965. Suklaatikakkuja. — Chocolate Cookies.

$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
2 ruokalusikallista maitoa	2 tablespoons milk
2 kupillista jauhoja	2 cups flour
1 muna	1 egg
2 neliötä suklaatia	2 squares chocolate
Mausteeksi voi käyttää kanee- lia, neilikkoita ja mantelia	1 teaspoon baking powder
1 teelusikallinen leivospulveria	Cinnamon, cloves, chopped almonds

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää munat hyvästi vatkatuna, suklaati sulatettuna, maito, jauhot ja leivospulveri sekoitettuna. Sekota hyvästi, kaaviloitse ohueksi, leikkaa muotilla pieniä kakkuja, voitele munanvalkuaisella, ripottele sokeria päälle ja paista kohtalaisen kuumassa uunissa. Voi valmistaa mausteiden kanssa tai ilman.

Work until frothy butter with sugar, add eggs beaten well, melted chocolate, milk and flour sifted with baking powder. Work all the ingredients well together. Roll thin, cut in cookies with a small cutter, brush with egg white, sprinkle with sugar. Bake in a moderate oven. May be prepared without spices.

966. Sokerikakkuja. — Sugar Cookies.

$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{2}{3}$ cup sugar
2 munaa	2 eggs
4 ruokalusikallista maitoa tai kermää	4 tablespoons milk or cream
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder
2 kupillista jauhoja	2 cups flour

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää munat vatkatuna, maito, mausteet, jauhot ja leivospulveri sekoitettuna. Lisää jauhoja tarpeen mukaan. Kaaviloitse jauhotetulla pöydällä, leikkaa muotilla pieniä kakkuja, ripottele sokeria ja hienonnettuja mantelia päälle. Paista kuumassa uunissa.

Rub until creamy the butter with the sugar, add beaten eggs, milk, flavoring, flour mixed with baking powder. Use flour to make thick enough batter. Roll out, cut in small cookies with a cutter, sprinkle with sugar and chopped almonds. Bake in a hot oven.

967. Sitruunarinkilöitä. — Lemon Rings.

4 munanruskuaista	4 egg yolks
5 ruokalusikallista sokeria	5 tablespoons sugar
3 ruokalusikallista voisulaa	3 tablespoons melted butter
2 ruokalusikallista kermää	2 tablespoons cream
Raastittu sitruunankuori	Grated yellow rind of 1 lemon
Vehnäjauhoja tarpeen mukaan	Flour enough to make a paste

Hiero munanruskuiset ja sokeri vaahdoksi, pane sekaan kerma, voi, sitruunankuori ja sen verran jauhoja että taikinaa voi leipoa. Muodosta pieniä rinkeliä, paista voidellulla pellillä vaalean ruskeaksi.

Beat yolks with sugar, add cream, butter, lemon rind and flour to make a paste thick enough to handle. Form into small rings, bake on a buttered baking sheet until light brown.

968. Konjakkirinkilöitä. — Brandy Rings.

$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
$\frac{1}{2}$ kupillista sokeria	$\frac{1}{2}$ cup sugar
4 kupillista jauhoja	4 cups flour
$\frac{1}{4}$ kupillista konjakkia	$\frac{1}{4}$ cup brandy

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää joukkoon konjakki ja jauhot. Taikinasta leivotaan pieniä rinkiä ja paistetaan kuumassa uunissa.

Rub butter with sugar until creamy, add brandy and flour. Form into tiny rings. Bake in a hot oven.

969. Hirvensarvia. — Elk Horns.

6 munaa	6 eggs
6 ruokalusikallista sokeria	6 tablespoons sugar
4 ruokalusikallista voita	4 tablespoons butter
3 ruokalusikallista kermaa	3 tablespoons cream
1 sitruunan keltanen kuori	Yellow rind of 1 lemon
2 teelusikallista leivospulveria	2 teaspoons baking powder
4 kupillista vehnä jauhoja	4 cups flour

Vispilöi munat ja sokeri vaahdoksi, pane joukkoon mausteet, kerma, voi sekä leivospulveri jauhojen kanssa. Muodosta taikinasta hirvensarven muotoisia leivoksia ja paista voidellulla pellillä kohtalaisen kuumassa uunissa.

Beat until frothy eggs with sugar. Add flavoring, cream, butter and flour mixed with baking powder. Form into cookies (the shape of an elk horn). Bake on a buttered baking sheet in a moderately hot oven.

970. Voikakkuja. — Butter Cookies.

1 pauna voita	1 pound butter
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
2 ruokalusikallista sitruunanmehua	2 tablespoons lemon juice
2 munanruskuaista tai 1 kokonainen	2 egg yolks or 1 whole egg
1 teelusikallinen leivospulveria	1 teaspoon baking powder
6 tai 7 kupillista jauhoja	6 or 7 cups flour

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, sekota sitten vähitellen munat, sitruunanmehu ja jauhot joukkoon. Kaaviloitse taikina, leikkaa muotilla pieniä kakkuja, sivele munanvalkuaisella, ripota sokeria ja mantelia päälle ja paista uunissa vaaleanruskeaksi.

Rub until creamy butter with sugar. Work gradually into the butter eggs, lemon juice and flour mixed with baking powder. Roll out, cut in small cookies, brush with egg white, add a sprinkling of sugar and almonds; bake until light brown.

971. Perunajauho-kakkuja. — Potato Flour Cookies.

3 munaa	3 eggs
2 kupillista sokeria	2 cups sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista kermaa	$\frac{1}{2}$ cup cream
$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
2 kupillista perunajauhoja	2 cups potato flour
4 kupillista vehnä jauhoja	4 cups white flour
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda

Vispilöi munat ja sokeri vaahdoksi, lisää joukkoon kerma, sooda ja perunajauhot, voi hierottuna vaahdoksi ja jauhot.

Sekota kaikki hyvästi. Kaaviloi taikina ohueksi, pistele haarukalla ja leikkaa pieniä pyöreitä kakkuja. Paista kakut voidellulla pellillä uunissa vaaleanruskeaksi.

Beat to a froth eggs with sugar, add cream, potato flour, butter rubbed until creamy and flour mixed with soda. Work well together all the ingredients. Roll thin, perforate with a fork, cut in small cookies. Bake on a buttered baking sheet until light brown.

972. Makeita S:ää. — Sweet S's.

$\frac{1}{4}$ paunaa voita	$\frac{1}{4}$ pound butter
$\frac{1}{2}$ paunaa sokeria	$\frac{1}{2}$ pound sugar
3 munaa	3 eggs
1 kupillinen mantelia	1 cup almonds
$\frac{1}{2}$ teelusikallista soodaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon soda
1 pauna vehnä jauhoja	1 pound flour

Valmista taikina kuten edelliseen. Sekota mantelit kuorittuna ja hienonnettuna taikinaan, sekä sooda jauhoihin sekoitettuna. Puserra pussista tai muotista ässän muotoisia leivoksia voidellulle pannulle ja paista.

Prepare a batter of the ingredients in order given. Mix in blanched chopped almonds and soda sifted with flour. Force through a pastry bag on a buttered baking sheet, forming cookies in the shape of an S. Bake.

973. Muroleivoksia. — Sand Tarts.

$\frac{1}{2}$ paunaa voita	$\frac{1}{2}$ pound butter
$\frac{1}{2}$ paunaa sokeria	$\frac{1}{2}$ pound sugar
3 munaa	3 eggs
2 ruokalusikallista kermaa	2 tablespoons cream
$\frac{1}{2}$ kupillista mantelia	$\frac{1}{2}$ cup almonds
$\frac{2}{3}$ kupillista jauhoja	$\frac{2}{3}$ cup flour
2 ruokalusikallista leipäjauhetta	2 tablespoons cracker dust

Kuori mantelit ja hakkaa ne hienoksi. Pese voi ja hiero vaahdoksi. Pane muut aineet joukkoon ja sekota taikina hyvästi. Pyyhi pienet muotit, levitä taikina ohueksi kerrokseksi muotin sisäpuolelle. Muodosta siten kaikki leivokset. Aseta muotit pellille. Paista kuumassa uunissa vaaleanruskeiksi. Kaada varovasti muoteista.

Blanch and chop the almonds. Wash the butter, rub to a cream. Add to the butter all the remaining ingredients working them well together. Wipe small molds, line with a thin layer of the batter. Place the molds on a baking sheet. Bake in a quick oven until light brown. Unmold carefully.

974. Sokerimunkkia. — Sugar Puffs.

4 kupillista vettä kiehautetaan, siihen lisätään $\frac{1}{2}$ paunaa voita ja kun se uudelleen kiehuu, lisätään siihen $\frac{1}{2}$ paunaa vehnä jauhoja, sen jälkeen vatkataan seosta hyvästi, kunnes se irtaantuu kattilan reunoista, jolloin se kaadetaan jäähtymään. Sitten sekoitetaan siihen 6 munaa, 2 kerrallaan ja vatkataan

hyvästi. Taikinasta muodostetaan pellille pieniä pyöreitä kakkuja, jotka paistetaan vaaleanruskeiksi, ripotellaan sokerilla uunista otettua. Voi myöskin jäähdettyä täyttää vispilöidyllä kermalla, joka on maustettu sokerilla, vaniljalla ja marjahillolla.

Boil up 4 cups water, add $\frac{1}{2}$ pound butter, reheat to boiling point, add $\frac{1}{2}$ pound flour. Cook beating the mixture until it leaves the edges of the saucepan. Pour into a bowl to cool. Mix in 6 eggs, 2 at a time, beating well. Form into small round cakes on a baking sheet; bake until light brown. When done, add a sprinkling of sugar. May be filled when cool, with whipped cream mixed with sugar, vanilla and jam.

975. Voirinkeliä. — Butter Rings.

2 munanruskuaista	2 egg yolks
$\frac{3}{4}$ kupillista sokeria	$\frac{3}{4}$ cup sugar
$\frac{3}{4}$ kupillista paksua kermaa	$\frac{3}{4}$ cup whipping cream
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda
10 kardemummaa	3 cups flour
3 kupillista vehnä jauhoja	10 cardamom seeds

Vispilöi munanruskuiset, sokeri ja kerma paksuksi vaahdoksi, pane sekaan kardemumma, sooda ja siksi paljon jauhoja, että taikinan voi kaaviloida leivinpöydällä ohueksi kakuksi. Leikkaa kapeisiin kaistaleisiin, muodosta niistä pieniä litteitä rinkilöitä. Paista uunissa tai keitä rasvassa ripota sokerilla.

Beat to a thick froth yolks with sugar and cream, add cardamom, soda and flour enough to make a paste thick enough to be rolled on the board. Roll thin, cut into strips, forming them in tiny flat rings. Bake or cook in fat. Sprinkle with sugar.

976. Mauste-piparkakkuja No. 1. — Spice Cookies No. 1.

5 munaa	5 eggs
2 kupillista ruskeata sokeria	2 cups brown sugar
8 ruokalusikallista voisulaa	8 tablespoons melted butter
1 teelusikallinen kaneelia, inkivääriä ja kardemummaa	1 teaspoon cinnamon, ginger and cardamom
$\frac{1}{2}$ teelusikallista neilikoita ja pippuria	$\frac{1}{2}$ teaspoon cloves and pepper
1 ruokalusikallinen sitruunan-kuorta	$\frac{1}{2}$ tablespoon lemon rind
8 kupillista jauhoja	8 cups flour
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda

Vispilöi munat ja sokeri, sekota joukkoon voi, mausteet ja jauhot. Kaaviloi taikina ohueksi, leikkaa pyöreitä kakkuja ja paista tavallisen kuumassa uunissa. Taikinaa on helpompi leipoa jos sitä pidetään vähän aikaa kylmässä.

Beat eggs with sugar, add butter, spices and flour. Roll thin, cut in small cookies, bake in a moderate oven. If allowed to stand in a cold place for a while, the dough is easier to handle.

977. Mauste-piparkakkuja No. 2. — Spice Cookies No. 2.

$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
1 kupillinen ruskeata sokeria	1 cup brown sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista maitoa	$\frac{1}{2}$ cup milk
1 tai 2 munaa	1 or 2 eggs
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons baking powder
$\frac{1}{4}$ teelusikallista muskottia ja neilikoit	$\frac{1}{4}$ teaspoon each mace and cloves
$\frac{1}{2}$ teelusikallista kaneelia	$\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon
$\frac{1}{2}$ tai 1 kupillinen rusinoita	$\frac{1}{2}$ or 1 cup raisins
$1\frac{3}{4}$ kupillista jauhoja	$1\frac{3}{4}$ cup flour

Hiero voi ja sokeri vaahdoksi, lisää muna vat kattuna, mausteet, maito ja leivospulveri ja rusinat sekoitettuna jauhojen kanssa. Pane lusikalla voidellulle pellille ja paista kuumassa uunissa.

Rub until creamy butter with sugar, add egg beaten to a froth, spices, milk, flour mixed with baking powder and raisins. Drop by the spoonful on a buttered baking sheet. Bake in a hot oven.

978. Ruskeita piparkakkuja. — Brown Cookies.

5 munaa	5 eggs
2 kupillista ruskeata sokeria	2 cups brown sugar
$\frac{3}{4}$ kupillista kermaa	$\frac{3}{4}$ cup cream
$\frac{3}{4}$ kupillista voisulaa	$\frac{3}{4}$ cup melted butter
$\frac{1}{4}$ naulaa mantelia	$\frac{1}{4}$ pound almonds
1 teelusikallinen kaneelia	1 teaspoon cinnamon
1 teelusikallinen kardemummaa	1 teaspoon cardamom
$\frac{1}{2}$ teelusikallista neilikoit	$\frac{1}{2}$ teaspoon cloves
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda
6 kupillista jauhoja	6 cups flour

Vispilöi munat ja sokeri vaahdoksi, pane joukkoon kerma, voi, mausteet, kuoritut ja pitkittäin leikatut mantelit, sekä sooda ja jauhot sekoitettuna yhteen. Leivo taikina kapeiksi, litteiksi kaistoiksi ja paista voidellulla pellillä kohtalaisen kuumassa uunissa. Leikkaa kaistat lämpiminä viistoon 1 tuuman levyisiksi paloiksi ja kuivaa ne viileässä uunissa.

Beat to a froth eggs with sugar, add cream, butter, spices, almonds blanched and cut in pieces lengthwise, soda mixed with flour. Form into flat loaves on a buttered baking sheet. Bake in a moderate oven. Cut crosswise in pieces the loaves while warm. Dry the cookies in a lukewarm oven.

979. Malassikakkuja No. 1. — Molasses Cookies No. 1.

$2\frac{1}{2}$ kupillista malassia (soke-risiirappia)	$2\frac{1}{2}$ cups molasses
$\frac{3}{4}$ kupillista kermaa	$\frac{3}{4}$ cup cream
$\frac{3}{4}$ kupillista voita	$\frac{3}{4}$ cup butter
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
1 ruokalusikallinen hienonnet-tua kaneelia	1 tablespoon cinnamon
$\frac{1}{2}$ ruokalusikallista karde-mummaa	$\frac{1}{2}$ tablespoon cardamom
1 teelusikallinen soodaa	1 teaspoon soda
1 ruokalusikallinen sitruunan-mehua	1 tablespoon lemon juice
4 munaa	4 eggs
$2\frac{1}{2}$ paunaa vehnä jauhoja	$2\frac{1}{2}$ pounds flour

Malassi, voi, sokeri, kerma ja mausteet kiehautetaan. Jauhot sihdataan. Puolet jauhoista pannaan vatiin johon sekoetaan vähitellen jäähtynyt malassiseos. Munat vatkataan pannaan sekaan, sitruuna ja sooda sekoitettuna loppujen jauhojen kanssa; sekoetaan hyvästi. Taikina annetaan seisoa seuraavaan päivään. Kaaviloidaan ohueksi, leikataan pieniä kakkuja ja paistetaan kohtalaisen kuumassa uunissa.

Boil up molasses with butter, sugar, cream and spices. Sift flour. Put one-half of flour into a bowl, add gradually to the flour the cooled molasses mixture. Beat eggs, add to the mixture above. Mix in stirring well lemon juice and soda mixed with the remaining flour. Let stand over night. Roll thin, cut with a round cutter in small cookies, bake in a moderate oven.

980. Malassikakuja No. 2. — Molasses Cookies No. 2.

2 kupillista malassia (sokeri-siirappia)	2 cups molasses
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
$\frac{1}{2}$ kupillista voita	$\frac{1}{2}$ cup butter
1 kupillinen lardia	1 cup lard
1 kupillinen kylmää kahvia	1 cup cold coffee
3 teelusikallista inkivääriä	3 teaspoons baking powder
3 teelusikallista leivospulveria	3 teaspoons ginger
10 kupillista jauhoja	10 cups flour
Vähän suolaa	Some salt

Malassi lämmitetään, laardi, voi ja sokeri lisätään sekaan ja hierotaan hyvästi; kahvi, mausteet ja jauhot pannaan sekaan. Kaaviloidaan ohueksi kakuksi, josta leikataan pieniä kakkuja; paistetaan kuumassa uunissa.

Warm up molasses, add lard, butter and sugar. Rub well. Mix in coffee, spices and flour. Roll thin, cut in cookies with a round cutter. Bake in a hot oven.

981. Sokerileipä. — Sugar Cookies.

5 munaa	5 eggs
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
2 kupillista vehnä jauhoja	2 cups flour
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla

Vatkaa munanvalkuaiset vaahdoksi, sekä ruskuaiset soketin kanssa. Sekota ruskuaisten joukkoon vanilja ja jauhot, viimeksi valkuaiset. Pane lusikalla voidellulle pellille, sirota hiukan sokeria päälle ja paista heikossa uunin lämmössä vaaleanruskeiksi.

Beat until firm egg whites, beat yolks with sugar. Add to the yolks vanilla, flour and last of all fold in the whites. Drop by the spoonful on a buttered baking sheet, sprinkle lightly with sugar. Bake in a slow oven until light brown.

982. Vanilja-rinkeleitä. — Vanilla Rings.

1 kupillinen voita	1 cup butter
1 kupillinen sokeria	1 cup sugar
1 muna	1 egg
3 kupillista jauhoja	3 cups flour
$\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa	$\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla
$\frac{1}{2}$ paunaa mantelia	$\frac{1}{2}$ pound almonds

Voi hierotaan vaahdoksi, sokeri ja muna vatkataan ja seokset yhdistetään. Hienoksi hakatut mantelit, vanilja ja jauhot pannaan sekaan ja sekotetaan hyvästi. Taikina puristetaan pussin lävitse pellille pieniksi rinkeleiksi. Mantelia voi käyttää vähemmän, joko palotella tai raastia.

Rub until frothy butter, beat egg with sugar, combine the mixtures. Add minced almonds, vanilla and flour, beat well. Force through a pastry bag forming into small rings on a baking sheet. Less almonds may be used in these cookies.

983. Suuteloita. — Kisses.

$\frac{1}{2}$ paunaa mantelia	$\frac{1}{2}$ pound almonds
$\frac{1}{4}$ kupillista hienoa sokeria	$\frac{1}{4}$ pounds powdered sugar
2 munanvalkuaisista	2 egg whites

Mantelit kuoritaan, raastitaan ja hierotaan sokerin kanssa morttelissa tai puukupissa. Munanvalkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi ja sekotetaan sekaan. Manteliseos pannaan lusikalla pellille pieniksi pyöreiksi kakuiksi. Keskelle jokaista kakkua painetaan syvennys joka täytetään hyytelöllä (jelly). Paistetaan miedossa uunin lämmössä ja annetaan kuivua.

Blanch and grate the almonds, pound with sugar in a mortar or in a wooden bowl. Beat the egg whites to a firm froth, combine with the mixture above. Drop by the spoonful on a baking sheet. Press lightly with finger in the center of each, put jelly in. Bake in a slow oven. Let harden.

984. Manteli-marengija. — Almond Meringue.

$\frac{1}{2}$ paunaa mantelia	$\frac{1}{2}$ pound almonds
8 ruokalusikallista hienoa sokeria	8 tablespoons powdered sugar
1 munanvalkuainen	1 egg white

Mantelit kuoritaan ja leikataan palasiin. Munanvalkuainen vatkataan kovaksi vaahdoksi, sokeri sekotetaan sekaan, sekä mantelipalaset. Asetetaan lusikalla pellille pieniksi kakuiksi, paistetaan heikossa uunin lämmössä vaaleanruskeaksi ja kuiviksi. Taatelia hienonnettuna voi käyttää seassa.

Blanch the almonds, cut in pieces. Beat the egg white until firm, add the sugar and the almonds. Drop by the spoonful on a baking sheet, bake in a slow oven until light brown and hard. Chopped dates may be used in almond meringue.

985. Marengija. — Meringue.

8 munanvalkuaisista	8 egg whites
$\frac{1}{2}$ paunaa kristallsokeria	$\frac{1}{2}$ pound granulated sugar
$\frac{1}{2}$ paunaa hienoa sokeria	$\frac{1}{2}$ pound powdered sugar

Munat vatkataan kovaksi vaahdoksi, lisätään vähitellen sokeri joukkoon, moneen kertaan sihdattuna. Mausteena voi käyttää vaniljaa, sitruunaa tai appelsiinia. Pane seosta lusikalla tai pussin (pastry bag) lävitse paperille ja aseta paperi laudalle tai pannuun ja pane uuniin hitaasti paistumaan. Kun ovat käyneet vaaleanruskeiksi ja kuiviksi, ota uunista pois, anna niiden jäähtyä ja irrota ne sitten veitsellä paperista. Aseta marengin alapuolelta vastakkain ja liitä ne yhteen samalla seoksella, tahi täytä ne kermavaahdolla, joka on maustettu vaniljalla, sitruunalla, suklaatilla, marjoilla y. m.

Beat the whites to a stiff froth, add gradually the sugar sifted several times. May be flavored with vanilla, lemon or orange. Drop by the spoonful or force through a pastry bag on paper. Place the paper on a baking sheet, bake in a slow oven. When light brown and hard, remove from the oven, let cool; remove from the paper with a knife. Put two together filling them with whipped cream flavored with vanilla, lemon, chocolate, jam etc.

986. Manteli-leivoksia. — Macaroons.

Hiero pöydällä $\frac{1}{2}$ paunaa mantelimassaa ja $\frac{1}{2}$ paunaa sokeria, lisää 3 munanvalkuaista vähitellen ja hiero siksi että seos on notkeaa ja tasaista. Muodosta lusikalla paperille pieniä leivoksia, aseta paperi pannuun ja paista heikossa uunin lämmössä. Jos taikina ei tahdo pysyä koossa, voi lisätä 1 ruokalusikallisen vehnäjauhoja.

Mantelimassaa (almond paste) saa ostaa, tai kuoria mantelit ja raastia.

Mantelien asemasta voi käyttää, walnut, hickory nut, cocoanut, taatelia, rusinoita, viikunoita ja luumuja hienonnettuna, joko yhdistettynä tai yksinään.

Take $\frac{1}{2}$ pound almond paste and $\frac{1}{2}$ pound sugar, work them together on the baking board. Add slowly 3 egg whites, rub until the mixture is smooth. Drop by the tiny spoonful on paper, place the paper on a baking sheet, bake in a slow oven. If not thick enough to hold together, the batter may be mixed with 1 tablespoon flour.

Almond paste can be bought or prepared by blanching and grating almonds.

Instead of almonds, chopped walnuts, hickory nuts, cocoanut, dates, raisins, figs and prunes may be used plain or mixed.

987. Suklaatileivät. — Chocolate Cookies.

3 munanvalkuaista	3 egg whites
6 ruokalusikallista sokeria	6 tablespoons sugar
$1\frac{1}{2}$ ruokalusikallista hienonnettua suklaatia	$1\frac{1}{2}$ tablespoons grated chocolate
Vaniljaa	Vanilla

Munanvalkuaiset vatkataan kovaksi vaahdoksi, vatkaamista jatketaan vielä noin 15 minuuttia. Hienoa sokerijauhoa seulotaan vähitellen joukkoon, sekä suklaati. Voidellulle jauhotetulle pellille pannaan pieniä kakkuja jotka kuivataan heikossa uunin lämmössä. Hienonnettua kokospähkinää voi käyttää suklaatin asemasta.

Beat the egg whites to a firm froth, continue to beat for 15 minutes. Sift slowly the powdered sugar and chocolate in the whites. Beat together. Form into small cookies on a buttered and floured baking sheet, let harden in a slow oven. Grated cocoanut may be used instead of chocolate.

988. Suolattuja mantelia. — Salted Almonds.

Kuori $\frac{1}{4}$ paunaa mantelia ja pyyhi ne vaatteella. Keitä joko öljyssä tai rasvassa, siksi että ne ovat kauniin ruskeita. Aseta ruskealle paperille ja ripottele suolaa päälle. Uunissa ruskistettaessa, pannaan mantelit kuivaan pannuun ja hämmennetään usein, että ruskistuvat tasasesti, ripotetaan vähän suolaa päälle, kun ovat ruskistuneet.

Blanch $\frac{1}{4}$ pound almonds, wipe with a cloth. Cook in oil or fat until nice brown. Drain on brown paper, sprinkle with salt. When browning the almonds in oven, place them in a dry baking tin, stir often until evenly browned. Sprinkle with salt when browned.

989. Poltettuja mantelia. — Burnt Almonds.

1 pauna mantelia
1 pauna sokeria
Vähän vaniljaa

1 pound almonds
1 pound sugar
Some vanilla

Valikoi ehjiä kauniita mantelia, hiero niitä vaatteessa, kostuta sokerivedellä, johon on sekoitettu $\frac{1}{2}$ teelusikallista vaniljaa. Pane mantelit sekaan ja anna niiden kiehua, seosta yhä hämmennetään, kunnes ne alkavat paukkua. Nosta pannu tulelta ja sekota keitosta, kunnes se käy kuivaksi. Aseta pannu uudelleen tulelle, pane muutama pisara vettä sekaan ja sekota siksi, kun sokeri on tarttunut manteleihin. Ota pannu tulelta ja peitä 20 minuuttia puhtaalla liinalla.

Select nice whole almonds, rub them between a cloth, moisten with syrup mixed with $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla. Cook the almonds stirring constantly until they begin to crack. Remove from the fire, continue to stir until all the moisture has evaporated. Place the pan again on a slow fire, add a few drops of water, stir until the almonds become coated with the syrup. Remove from the fire, cover up for 20 minutes with a clean cloth.

990. Sokeroittuja karpaloita. — Sugared Cranberries.

Lämmitä hienoksi seulottua sokeria paperilla, tai puhtaassa pannussa. Sekota hyvästi munanvalkuainen, kastele siinä puhdistettuja kuivia karpaloita. Pane marjat siivilään jotta liika valkuainen vuotaa pois. Kieritä ne sitten kuumassa sokerissa niin että käyvät aivan valkoisiksi ja peittyvät sokerrilla. Pidä lämpimässä paikassa kunnes sokeri on kuivanut marjoihin kiinni.

Warm sifted powdered sugar on paper or in a pan. Beat the white of an egg until firm, dip cleaned wiped cranberries in it. Drain in a colander. Roll in heated sugar until all are white and coated with sugar. Keep in a warm place until the sugar has stuck to the cranberries.

Hyytelöt, Hillot, Marmeladit ja Jämit. Jellies, Canned Fruit, Marmalades and Jams

Hyytelö. Marjat pestään, kannat poistetaan. Isommat hedelmät palotellaan. Vetisiin marjoihin ei käytetä keitetäessä vettä, jotavastoin koviin hedelmiin käytetään siksi että juuri peittyvät. Kiehuttua pannaan vaatteen läpi valumaan, ei saa pusertaa, vaan annetaan itsekseen valua, muuten ei tule kiikasta. Käytetään sama määrä sokeria kun mehu painaa, keitetään siksi, että koetettaissa vähän lautaselle, hyytyy. On keitettävä hiljallensa, muuten ei se hyydy. Kaadetaan pieniin lasipurkkeihin, jäähdyttyä kaadetaan päälle sulatettua paraffinia ja pannaan kannet päälle.

Hilloke (preserves) keitetään $\frac{3}{4}$ marjojen painosta sokeria marjain painoon saakka. Marjat pysyvät ehyempinä jos keitetään ensin sokeri vähän veden kanssa, tai annetaan marjat seisoa vähän aikaa sokerin kanssa ennen keittämistä.

Keittämättä säilytetään marjat musertamalla tai jauhamalla ne karkeaksi myllyssä että joka marja särkyy. Otetaan sama määrä sokeria, annetaan seisoa yli yön kylmässä paikassa että sokeri sulaa, täytetään kannuihin ja suljetaan.

Marmelaadi ja **jämi** keitetään saman määrän sokerin kanssa musertamalla marjat ja keitetään siksi että on kiinteää.

Kannutettuihin hedelmiin keitetään ensin sokeri ja vesi 10 minuuttia. Keitetään vähempi osa kerrallaan että säilyvät kokonaisina. Hedelmät pannaan kiehuvaan siirappiin, otetaan sitä myöten pois kun kypsyvät. Pannaan kiehuviin purkkeihin ja suljetaan. Pane purkit pitkällensä kattilaan kylmään veteen, kannet toiseen kattilaan. Kuumenna ja anna hiljallensa kiehua 10—15 minuuttia. Kaikki kupit, lusikat y. m. joita käytetään, on keitettävä ensin. Käytä aina uusia kummirenkaita ja kasta ne ensin kiehuvaan vedessä.

991. Omenahyytelöä. — Apple Jelly.

Leikkaa huuhdotut kuorimattomat crab apples puoliskoiksi, siemenkotaa poistamatta. Ota puolet omenain määrästä vettä, jos on 10 kvarttia omenia, niin 5 kvarttia kylmää vettä ja keitä pehmeiksi. Pane valumaan siilausvaatteen lävitse, mutta älä purista. Punnitse mehu ja ota sama määrä sokeria. Pane mehu tulelle ja kun se kiehuu lisää sokeri. Keitä hiljaisella tulella usein sekotellen kunnes tipahuttaessa kylmälle lautaselle hyytyy. Kuori vaahto kiehuessa huolellisesti, ja kaada hyytelö kuumiin laseihin. Kun lasit ovat jäähtyneet, päällystä paraffinilla.

Luumuja voi käyttää seassa joko $\frac{1}{3}$ osa tai puolet omenien määrästä.

Cut in halves washed unpared and uncored apples or crab apples. Cook until soft, allowing 1 part of water to 2 parts of apples (10 quarts apples to 5 quarts water). Strain through a cheese cloth without pressing the cloth. Weigh the juice and have an equal amount of sugar. Place the juice on the fire, when coming to boil, add the sugar. Simmer stirring often, until it becomes firm when dropped from a spoon on a cold plate. Skim carefully and pour into hot jelly glasses. When cooled down, cover the top with melted wax.

May be prepared by using plums with the apples. Allow 1 part of plums to 2 or 3 parts of apples.

992. Quince-hyytelö. — Quince Jelly.

Valmistetaan kuin omenahyytelö, poistamalla siemenet ja palottelemalla hedelmät.

Prepare as given for apple jelly. Core and cut in pieces the quinces.

993. Viinimarjahyytelö. — Currant Jelly.

Pese marjat. Puserra kattilassa nuijalla, saadaksesi mehua ettei marjat pala. Keitä hiljallensa, siksi että marjat ovat melkein valkoset. Siilaa vaatteen lävitse, punnitse mehu ja ota sama määrä sokeria. Keitä mehua noin 10 minuuttia, lisää kuumennettu sokeri ja anna hiljallensa kiehua siksi että sokeri sulaa täydellisesti ja seos on kirkasta. Kuori vaahto pois. Kaada lasiin, päällystä sääntöjen mukaan ja säilytä.

Käyttämällä puolet viinimarjojen määrästä vadelmia, saadaan maukas hyytelö.

Wash currants, put into a saucepan. Extract the juice by crushing the berries. Simmer until the berries turn almost white. Strain through a cloth. Weigh the juice, have an equal amount of sugar. Cook the juice for 10 minutes, add the heated sugar, continue to simmer until the sugar is dissolved and the juice becomes clear. Skim, pour into jelly glasses. Seal as directed and keep in cool place.

A very delicious jelly is made by allowing 1 part of raspberries to 2 parts of currants.

994. Vadelmahyytelö. — Raspberry Jelly.

Valmistetaan kuten viinimarjahyytelö.

Prepare as given above.

995. Luumuhyytelö. — Plum Jelly.

Pese luumut ja ota kannat pois ja pane kattilaan hiljaiselle tulelle vähän vettä sekaan ja keitä siksi että luumut ovat särkyneet. Punnitse liemi joka ensin on siilattu ja ota sama määrä sokeria ja valmista kuten edelliset hyytelöt.

Wash plums, remove the stems, put into a saucepan. Simmer with a small amount of water until the plums are crushed. Weigh the juice that has been strained first, have an equal amount of sugar and prepare as directed for jellies.

996. Kirsikkahyytelö. — Cherry Jelly.

Katso että marjat eivät ole täydellisesti kypsiä, eikä liian pehmeitä. Valmistetaan joko yksinään tai yhdistettynä viinimarjain, omenain y. m. kanssa, kuten hyytelö tavallisesti.

Have cherries not quite ripe. Prepare plain or mixed with currants, apples etc. as given for jellies.

997. Omena- ja viinimarjahyytelö. — Apple and Currant Jelly.

Omenat kuoritaan, palotellaan ja pannaan kylmään veteen tulelle että juuri peittyvät. Kun omenat on pehmeät, lisätään marjat noin $\frac{1}{2}$ omenien määrästä, keitetään pehmeiksi, siilataan. Valmistetaan kuten hyytelö tavallisesti.

Pare apples, cut in pieces, put over the fire in cold water, having water just enough to cover the apples. When tender, add currants, allowing 1 part of currants to 2 parts of apples. Cook until tender, strain. Prepare the jelly as directed.

998. Vadelmahilloke. — Raspberry Jam.

5 paunaa vadelmia

5 pounds raspberries

3 tai 4 paunaa sokeria

3 or 4 pounds sugar

2 kupillista vettä

2 cups water

Vesi ja sokeri keitetään kirkkaaksi liemeksi. Marjat pannaan sekaan ja keitetään hiljallensa kattilaa pudistellen ja vaahto kerätään pois. Keitetään kunnes marjat näyttävät kirkkailta ja kokonaisilta. Kaadetaan kuumana purkkiin, kannet suljetaan tiivisti.

Karviaismarjat, viinimarjat, maamuuramet ja kirsikat valmistetaan samalla tavalla.

Jos keitetään purkeissa, valmistetaan kuten mansikat.

Cook sugar in water until clear. Add to the syrup raspberries, continue to simmer shaking the kettle. Skim carefully. Let cook until the skum ceases to rise, taking care not to crush the berries. Pour into glass jars while hot, cover airtight immediately.

Gooseberries, currants, blackberries and cherries may be prepared in the same way.

When steamed in the jars, prepare same as strawberries.

999. Mansikkahilloke. — Strawberry Jam.

Valikoitse, pese ja ota kannat pois marjoista. Ota 1 pauna sokeria yhtä kvarttia kohden marjoja, pane kerroksittain kattilaan ja survo vähän marjoja tai anna seisoa kattilassa yli yön. Keitä tasasella tulella kunnes näyttää kirkkaalta. Kerää vaahto huolellisesti keitetäessä. Pane kuumana lasipurnukoihin.

Kaikenlaisia marjoja voi keittää samalla tavalla, kuten vadelmia, muuramia, karviaismarjoja y. m.

Mansikoita ja ananasta voi yhdistää. Otetaan sama määrä hienonnettua ananasta ja mansikoita. Sokeria pannaan 4 kupillista 5 kupilliseen hedelmiä.

Mansikoita ja raparperia yhdistetään seuraavasti: 3 kupillista keitettyä raparperia, leikattuna kuorimatta pieniksi paloiksi ja 3 kupillista mansikoita, 4 kupillista sokeria.

Choose nice berries, wash and remove the stems. Allow 1 pound sugar to 1 quart berries. Lay into a kettle, crush lightly or let stand in the kettle over night. Simmer until clear, skimming carefully. Pour into glass jars while hot. Seal as directed.

Raspberries, blackberries, gooseberries, etc. may be prepared together.

Strawberries and pineapple may be prepared together. Have equal parts of grated pineapple and strawberries. Allow 4 cups sugar to 5 cups fruit.

Strawberries with rhubarb: Allow 3 cups strawberries and 4 cups sugar to 3 cups rhubarb cut in pieces and cooked without peeling.

1,000. Karviaismarjahilloke. — Gooseberry Jam.

Marjat eivät saa olla pehmeitä, eikä liian kypsiä. Pese marjat ja ota kannat pois, pane kylmään veteen tulelle ja kun alkavat kiehua, siivilöi vesi pois. Jäähdyttyä kaada marjat kiehuvaan sokeriliuokseen, kuumenna hitaasti. Marjat pysyvät kokonaisina ja säilyvät hyvästi.

Take half ripe gooseberries, wash, pick, place over the fire in cold water. When coming to boil, strain. Let cool. Put into boiling syrup, heat slowly. The gooseberries do not crush and are easy to keep.

1,001. Kirsikkahilloke. — Cherry Jam.

Pese ja ota kivet pois. Punnitse sama määrä marjoja ja sokeria, pane kerroksittain kattilaan ja anna seisoa yli yön. Anna hiljallensa kuumentua ja keitä hiljallensa kunnes seos on kirkasta ja paksua. Pane kuumana purnukoihin.

Wash cherries, remove the stones. Weigh the berries, have an equal amount of sugar, lay in a kettle, let stand over night. Bring slowly to boiling point, simmer until clear and thick. Put into jars while hot.

1,002. Kannutettu ananas. — Canned Pineapple.

Kuori ananas, poista mustat silmät, leikkaa poikittain paloiksi ja ota kova keskusta pois. Palottele ja anna seisoa sokerin kanssa yli yön (1 kupillinen sokeria 3—4 kupilliseen ananasta). Lisää 1 kupillinen vettä ja anna hiljallensa ruvetta kiehumaan. Kun ovat pehmeät, pane kuumana purkkiin, kannet päälle.

Pare and core pineapples, remove the black eyes. Cut in slices, let stand in sugar over night (allow 3 or 4 cups pineapple to 1 cup sugar). Add 1 cup water, bring slowly to boil. When tender, put into jars. Cover as given for jams.

1,003. Kannutettu raparperi. — Canned Rhubarb.

Raparperivarret huuhdotaan, kun ne ovat nuoria, palotellaan ilman kuorimatta. Otetaan 1 kupillinen sokeria, 2 kupil-

lista raparperia, pannaan kerroksittain astiaan jossa saavat olla seuraavaan päivään. Liemi keitetään kokoon sakeaksi, raparperit pannaan sekaan ja keitetään hiljallensa kunnes näytävät kirkkailta. Kaadetaan kuumana purkkiin, suljetaan kannet.

Ilman sokeria: palotellut raparperit pakataan purkkeihin, täytetään kylmällä vedellä ja annetaan seisoa noin 10 minuuttia. Siivilöidään vesi pois ja täytetään uudelleen kylmällä vedellä, ettei ilmakuplia jää. Kummirenkaat ja kannet asetetaan päälle. Karviaismarjoja voi laittaa samalla tavalla.

Wash rhubarb, cut in pieces (if young, without peeling). Allow 1 cup sugar to 2 cups rhubarb: put into a bowl in layers, let stand over night. Reduce the juice by boiling to a thick syrup. Add the rhubarb, simmer until clear. Pour into jars while hot, cover as given for jams.

Without sugar: Pack rhubarb cut in pieces into jars, fill the jars with cold water, let stand for 10 minutes. Drain. Refill the jars with cold water taking care not to leave any air bubbles in. Cover airtight.

Gooseberries may be prepared in the same way.

1,004. Kannutettuja omenia, päärynöitä, persikoita ja luumuja.

— Canned Apples, Pears, Peaches and Plums.

Kaikkia näitä hedelmiä keitetään samalla tavalla.

Hedelmät kuoritaan, halastaan pitkittäin ja siemenkodat poistetaan. Pakataan tiiviisti lasipurkkeihin joissa on ilmanpitävät kannet. Keitä sokeriliuosta, 1 kupillinen sokeria ja 2 kupillista vettä 10 minuuttia ja kaada kuumana hedelmien päälle; pane kannet löysästi päälle. Aseta purkit syvään kattilaan jalustoiden päälle etteivät kiehuessa mene rikki. Kaada haaleata vettä $\frac{2}{3}$ purkin korkeudelta, aseta kattila tulelle ja anna hiljallensa ruveta kiehumaan kansi päällä. Anna kiehua tasasesti, ota kansi pois; aukase yksi kerrallaan purkeista ja täytä kiehuvalle sokeriliuksella. Pane kannet päälle ja anna jäähtyä. Jäähdyttyä tiivistä vielä kannet ja katso, että ovat ilmanpitäviä.

Jos hedelmät keitetään kattilassa, valmistetaan ensin sokeriliuos. 1 kupillinen sokeria, 2—3 kupillista vettä kiehutaan, pidetään kuumana, vaan ei keitetä. Hedelmät kuoritaan, halastaan ja poistetaan siemenkodat. Kiehuva sokeriliuos kaadetaan hedelmien päälle ja annetaan hiljallensa kiehua kunnes ovat pehmeät. Parempi on keittää vähemmän kerrallaan että kypsyvät tasasesti. Pannaan kiehuvana purkkeihin. Omenoihin voi käyttää mausteeksi kaneelia tai vaniljaa.

All these fruits may be prepared in the same way. Cut the fruit lengthwise in two, pare and core. Pack tight in glass jars having airtight covers. Cook 1 cup sugar in 2 cups water for 10 minutes. Pour over fruit while hot; screw covers on as tight as you can get them with the thumb and the little finger. Place the jars on a foundation in a kettle. Pour lukewarm water into the kettle up to $\frac{2}{3}$ of the height of the jars. Steam slowly. Remove the covers of the jars one at a time filling the jars

with a hot syrup (made of sugar and water). Replace the covers, let cool. Then tighten the covers until airtight.

If the fruit is cooked in a kettle, prepare a syrup by boiling 1 cup sugar in 2 or 3 cups water. Keep the syrup hot, not allowing it to cook until the fruit is pared, cored and split. Pour the boiling hot syrup over the fruit, let simmer until tender. It is better not to cook very many fruit at a time, so that they will not crush. Put in jars immediately.

The apples may be flavored with vanilla and cinnamon.

1,005. Kannutettuja mansikoita. — Canned Strawberries.

Puhdista mansikat ja punnitse ne. Ota $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ sokeria mansikkain painosta. Pane marjat ja sokeri kerroksittain astiaan jossa saavat olla seuraavan päivään. Pane hiljaselle tulelle, kerää vaahto pois, sekottele hiljallensa tai pudistele astiaa, kunnes marjat näyttävät kirkkailta eikä vaahtoa enään keräänny. Kaada kiehuvana purkkeihin ja sulje tiiviisti, renkaiden kanssa.

Jos marjat keitetään purkeissa, keitetään sokeriliuos 5 kupillisesta sokeria ja 2 kupillisesta vettä joka kaadetaan kiehuvana marjojen päälle purkkiin. (Purkit on ensin kuumennettava ennenkuin marjat ladotaan, muuten ne särkyvät). Keitetään hiljallensa 10—15 minuuttia.

Clean strawberries and weigh. Allow 1 part sugar to 2 parts strawberries (or 2 parts sugar to 3 parts strawberries). Put the berries with the sugar in layers into a kettle, let stand overnight. Simmer skimming carefully. Stir slowly or shake the kettle often. Continue to cook until clear and the skum ceases to rise to the surface. Fill the jars immediately. Cover airtight.

When the berries are steamed in the jars, prepare a syrup by cooking 5 cups sugar in 2 cups water. Heat the jars, pack the berries in, pour the syrup over while hot. Steam slowly for 10 or 15 minutes.

1,006. Omenamarmelaadia. — Apple Marmalade.

5 paunaa omenia	5 pounds apples
2½ paunaa sokeria	2½ pounds sugar
3 kupillista vettä	3 cups water

Omenat huuhdotaan, palotellaan ja pannaan veden kanssa kiehumaan soseeksi. Puserretaan siivilän läpi ja pannaan uudelleen kiehumaan sokerin kanssa, hämmentäen koko ajan, kunnes marmelaadi on kiinteätä. Kaadetaan ruokaöljyllä tai voilla voidellulle vadille, jäähdettyä leikataan paloihin, kastellaan kristallisokerissa ja kuivataan.

Wash and cut in pieces the apples. Cook with water to a sauce. Force the apple sauce through a strainer, return to the fire. Add the sugar, simmer stirring continuously until of firm consistency. Spread a platter with oil or butter, pour marmalade over spreading with a knife. When cold, cut in squares, dip in granulated sugar and dry.

1,007. Appelsiinimarmelaadia. — Orange Marmalade.

4 paunaa appelsiinia	4 pounds oranges
2 sitruunaa	2 lemons
5 paunaa kristallisokeria	5 pounds granulated sugar
1¾ kvarttia vettä	1¾ quarts water

Pyhyi appelsiinit ja sitruunat hyvästi. Kuori, leikkaa pois valkonen osa kuoren sisäpuolelta, palottele kuoret ohuiksi kaistaleiksi ja pane hiljallensa kiehumaan 1½ kupillista vettä seassa puoleksi tunniksi. Palottele hedelmät, poista siemenkodat ja pane hiljallensa kiehumaan 1½ kvartissa vettä noin puoleksi tunniksi. Kaada seos tiheään siilausvaatteeseen valumaan. Keitä mehu ja hedelmän kuorien kaistaleet liemineen sokerin kanssa 15 minuuttia sekotellen ahkerasti. Kaadetaan lasipurkkeihin ja säilytetään kuten tavallisesti. Tarjotaan teen ja paahdetun leivän kanssa.

Wipe carefully oranges and lemons. Peel and remove the white part of the peel. Cut the peel in strips, simmer in 1½ cups water for ½ hour. Divide the fruit sections, remove the seeds and the fibre. Let simmer in 1½ quarts water for ½ hour. Drain without stirring through a fine cheese cloth. Cook stirring constantly the drained liquor with sugar and the cooked yellow rind in its liquor for 15 minutes. Fill the glass jars, cover as directed. Serve with tea and toast.

1,008. Maamuurain- ja vadelmamarmeladia. — Blackberry and Raspberry Marmalade.

2½ kvarttia maamuuraimia	2½ quarts blackberries
2 kvarttia vadelmia	2 quarts raspberries
2½ paunaa kristallisokeria	2½ pounds granulated sugar

Pane kaikki marjat kattilaan sokerin kanssa tulelle ja keitä niin kauan että koettaessa vähän lautasella se hyytyy. Pane hillo pieniin lasipurkkeihin ja säilytä kuten tavallisesti.

Put the berries with the sugar into a kettle. Place over the fire and simmer until it becomes firm when dropped from a spoon on a plate. Put into jelly glasses, cover as directed.

1,009. Marmelaadit ja jämit. — Marmalades and Jams.

Valmistetaan käyttämällä ¾ paunaa sokeria yhtä paunaa marjoja kohden. Hedelmät kuoritaan, koverretaan ja palotellaan, pannaan kerroksittain sokerin kanssa kattilaan. Anneetaan seisoa muutamia tunteja. Keitetään hiljallensa, kunnes tulee sakeaksi, usein sekotellen että marjat särkyvät. Kun ovat pehmeät, voi käyttää puhdasta perunanuijaa särkemään marjoja. Koita panemalla vähän lautaselle, jos sakenee, on seos valmista.

Prepare by allowing ¾ pound sugar to 1 pound berries or fruit. Pare, core and cut in pieces the fruit. Put with sugar in layers into a kettle. Let stand for a few hours. Simmer until thick, stirring often so that the berries will crush, or crush the berries with a potato masher. Test by dropping from a spoon on a plate. When it becomes thick it is done.

1,010. Mansikka- ja ananasjämi. — Strawberry and Pineapple Jam.

Ananas kuoritaan, koverretaan ja hienonnetaan lihamyllyn karkealla osalla. Otetaan sama määrä mansikoita ja ana-

nasta. Jokaista 10 kupillista kohden marjoja laske 8 kupillista sokeria. Pane kerroksittain kattilaan ja anna seisoa muutamia tunteja. Anna kiehua hiljallensa, kunnes on kirkasta ja sa-keaa. Pane pieniin laseihin, säilytä kuten tavallista.

Pare and core pineapples, grind coarse. Have equal parts of strawberries and pineapples. Allow 8 cups sugar to 10 cups fruit. Put into a kettle in layers, let stand for a few hours. Simmer until clear and thick. Keep in glass jars.

1,011. Kannutettuja tomaattia. — Canned Tomatoes.

Kuori tomaatit pitämällä niitä kiehuvaassa vedessä kunnes kuori helposti irtaantuu. Palottele tai keitä kokonaisena kunnes ovat kypsiä lävitse. Kuori vaahto, kaada tomaatit lasipurkkeihin ja sulje tiiviisti.

Keep tomatoes in boiling water for a short while so as to remove the skin easier. Cut in pieces or cook whole until done. Skim, pour into glass jars and cover airtight.

PICKELSIÄ — PICKLES

1,012. Salaatti-päärynöitä. — Pickled Pears.

8 paunaa päärynöitä	8 pounds pears
7 kupillista sokeria	7 cups sugar
$\frac{1}{3}$ kupillista vettä	$\frac{1}{3}$ cup water
$3\frac{1}{2}$ kupillista etikkaa	$3\frac{1}{2}$ cups vinegar
2 ruokalusikallista kaneelia	2 tablespoons cinnamon
2 ruokalusikallista neilikointa	2 tablespoons cloves, cut in pieces
paloteltuna	

Kuori päärynät, jätä kannat ja pane kerroksittain sokerin kanssa ruukkuun; kaada vesi ja etikka päälle ja anna seisoa yli yön. Siivilöitse liemi, pane kattilaan, samoin mausteet pussiin sidottuna. Anna hiljallensa kuumeta kiehumapisteeseen asti. Pane päärynät sekaan ja keitä, ei liian pehmeiksi. Asettele varovasti lasipurkkeihin ja kaada kiehuva liemi päälle. Sulje purkit tiiviisti.

Pare the pears, leave the stems on. Place alternate layers of pears and sugar into a jar, pour water and vinegar over, let stand over night. Drain the juice, put into a kettle with the spices tied in a bag. Bring slowly to boiling point. Add to the juice the pears, simmer, not allowing them to become too tender. Place the pears carefully into glass jars, pour the juice over. Cover airtight.

1,013. Salaattiomenia. — Pickled Apples.

9 paunaa pieniä omenia	9 pounds small apples
8 kupillista sokeria	8 cups sugar
2 kupillista vettä	2 cups water
4 kupillista etikkaa	4 cups vinegar
2 ruokalusikallista kaneelia ja neilikointa	2 tablespoons cinnamon and cloves

Kuori omenat, pane kerroksittain sokerin kanssa ruukkuun, kaada etikka ja vesi päälle ja anna seisoa peitettynä yli

yön. Siivilöitse liemi, pane kattilaan tulelle mausteiden kanssa, jotka sidotaan pussiin. Kun liemi alkaa kiehua ja näyttää kirkkaalta, lisää omenat ja keitä melkein pehmeiksi. Asettele omenat lasipurkkeihin ja kaada kiehuva liemi päälle. Sulje purkit. Villistä omenista valmistettaessa ei niitä kuorita. Jos omenat keitetään heti, kiehutetaan sokeri, vesi ja etikka, omenat pannaan sekaan ja keitetään.

Pare the apples, place into a jar alternate layers of apples and sugar, pour water and vinegar over, let stand covered over night. Drain the juice, put into a kettle with the spices tied in a bag. When the juice is coming to a boil and looks clear, add the apples. Cook until nearly done. Place the apples into glass jars, pour the boiling hot juice over. Cover airtight. Crab apples must not be pared before cooking. Boil the sugar in water mixed with vinegar, add the apples and cook.

1,014. Salaatti-luumuja. — Pickled Plums.

6 paunaa luumuja	6 pounds plums
7 kupillista sokeria	7 cups sugar
2 kupillista etikkaa	2 cups vinegar
1 ruokalusikallinen neilikoita	1 tablespoon cloves
Vähän kaneelia	Some cinnamon

Ota kivet pois luumuista. Keitä sokeri, etikka ja mausteet, pane luumut sekaan ja keitä hiljallensa pehmeiksi noin ½ tuntia. Säilytä tiiviissä lasipurkeissa.

Remove the stones from the plums. Boil the sugar with vinegar and spices, add the plums, simmer until tender or about ½ hour. Put into glass jars. Cover airtight.

Have large unripened gooseberries. Pickle as directed for plums.

1,015. Salaatti-persikoita. — Pickled Peaches.

7 paunaa persikoita	7 pounds peaches
10 kupillista sokeria	10 cups sugar
2 kupillista etikkaa (cider)	2 cups cider vinegar
2 ruokalusikallista neilikoita	2 tablespoons whole cloves
Vähän kaneelia	Some stick cinnamon

Kuori persikat; keitä sokeri, etikka ja mausteet sidottuna pussiin, siksi että liemi on kirkasta. Pane persikat sekaan ja keitä puolipehmeiksi. Asettele purkkiin ja pane kansi päälle kunnes kaikki on keitetty. Parempi keittää vähissä erissä että eivät riku. Kaada kiehuva liemi päälle ja sulje purkit.

Pare the peaches. Boil until clear sugar with vinegar and spices tied in a bag. Add the peaches, cook until half done. Place the peaches into jars, cover up until all the peaches are cooked (cook a few peaches at a time so that they will not crush). Pour the boiling hot liquid over. Cover airtight.

1,016. Salaatti-vesimelooni. — Pickled Watermelon.

Poista punanen osa meloonista, kuori ja palottele jäännös neliöihin, tai pitkänomaisiin paloihin. Punnitse ja ota kahta paunaa kohden 1 kupillinen suolaa ja 4 kvarttia vettä. Anna seisoa suolavedessä yli yön. Aamulla anna seisoa kylmässä

vedessä noin kaksi tuntia. Keitä 8 kupillista etikkaa, 4 kupillista sokeria, 2 ruokalusikallista kaneelia ja 2 ruokalusikallista neilikkoita sidottuna pussiin, siksi että liemi on kirkasta. Pane meloonipalaset sekaan ja keitä pehmeiksi. Ota meloonipalat varovasti lasipurkkeihin, keitä liemi vähän kokoon ja kaada kiehuvana meloonipalojen päälle ja sulje purkit.

Remove the red part of melon. Cut the remaining part in squares. Weigh the melon, allow 1 cup salt and 4 quarts water to 2 pounds melon. Let stand in salt water over night. In the morning put into cold water, let stand for 2 hours. Boil 8 cups vinegar with 4 cups sugar, 2 tablespoons cinnamon, 2 tablespoons cloves (the spices tied in a bag) until the liquid becomes clear. Add the pieces of the melon, cook until tender. Place carefully into glass jars, continue to cook the liquid until reduced some, pour over the melon. Cover airtight.

1,017. Viheriä tomaattisalaatti No. 1. — Pickled Green Tomatoes No. 1.

3 paunaa vihreitä tomaatteja	3 pounds green tomatoes
1 kvartti pieniä sipulia	1 quart small onions
2 kupillista suolaa	2 cups salt
2 kvarttia etikkaa (cider)	2 quarts cider vinegar
1 tai 2 paunaa ruskeata sokeria	1 or 2 pounds brown sugar
¼ paunaa sinapin siementä	¼ pound mustard seed
2 ruokalusikallista kaneelia	2 tablespoons cinnamon
2 ruokalusikallista neilikkoita	2 tablespoons cloves
1 ruokalusikallinen sellerin siemeniä	1 tablespoon celery seed
1 ruokalusikallinen sekalaisia mausteita	1 tablespoon allspice

Palottele tomaatit, kuori sipulit ja ripottele suola päälle. Anna seisoa yksi vuorokausi. Siilaa ja pane kylmään veteen. Pane kattilaan, etikan, sokerin ja pussiin sidottujen mausteiden kanssa kiehumaan. Keitä hiljallensa muutamia tunteja. Kurkkuja paloteltuna voi käyttää seassa.

Cut in pieces the tomatoes, peel the onions, sprinkle the salt over them. Let stand for 24 hours. Drain, place into cold water. Put into a kettle the onions and tomatoes with sugar and spices tied in a bag. Simmer for a few hours. A few cucumbers cut in pieces may be added to the tomatoes.

1,018. Viheriä tomaattisalaatti No. 2. — Pickled Green Tomatoes No. 2.

8 kvarttia tomaattia	8 quarts tomatoes
1 kupillinen sipulia paloteltuna	1 cup onions cut in pieces
3 punasta pippuria hienonnettuna	3 red peppers chopped
4 kvarttia etikkaa	4 quarts vinegar
3 ruokalusikallista suolaa	3 tablespoons salt
1 kupillinen valmistettua siennappia	1 cup prepared mustard
2 kupillista sokeria	2 cups sugar
2 ruokalusikallista kaneelia ja neilikkoita	2 tablespoons cinnamon and cloves

Liota suolavedessä tomaatti, sipuli ja pippuri tai pane vähän etikkaa sekaan, kiehauta, kaada etikka pois. Lisää

etikkaa, sokeri, suola, sinappi ja mausteet joukkoon. Keitä ja pane purkkeihin.

Let stand in salt water the tomatoes, onion and pepper. Or add a little vinegar to the vegetables, parboil, drain off the vinegar. Add to the vegetables vinegar, sugar, salt, mustard and spices. Let simmer, put into glass jars, cover airtight.

1,019. Salaatti-kurkkuja. — Dill Pickles.

Ota noin 100 kappaletta keskikokoisia kurkkuja. Pane suolaveteen yöksi ($\frac{1}{2}$ kupillista suolaa ja 4 kvarttia vettä). Lado ne sitten ruukkuun kerroksittain ja kerrosten väliin dilliä, kokonaisia mustia tai valkosia pippuria ja piparuutia. Jos kerrosten väliin panee viinimarjan, kirsikan tai tammen lehtiä ettei kurkut koske toisiinsa, säilyvät ne paremmin. Keitä 10 kvarttia vettä, 1 kvartti etikkaa ja 2 kupillista suolaa, kaada kylmänä kurkkujen päälle. Peitä vaatteella ja aseta kansi päälle niin että se menee astian sisälle ja aseta paino päälle.

Have 100 medium-sized cucumbers. Let stand in salt water over night ($\frac{1}{2}$ cup salt to 4 quarts water). Lay into an earthen jar having dill, black or white peppercorns and horseradish between the layers. When cherry, currant or oak leaves are placed between the cucumbers, they will keep better. Boil 10 quarts water with 1 quart vinegar and 2 cups salt. Let cool. Pour over the cucumbers. Cover with a cloth, place a cover on having the cover to fit inside the jar. Put a weight on top.

1,020. Salaatti-sipulia. — Pickled Onions.

4 kvarttia hopeasipulia	4 quarts small white onions
2 kvarttia etikkaa	2 quarts vinegar
1 pauna sokeria	1 pound sugar
1 teelusikallinen valkopippuria	1 teaspoon white pepper
Muskottikukkaa, neilikoita ja	Mace, cloves and ginger, a dash
inkivääriä, vähän kutakin	of each

Huuhdo sipulit, kaada niille kiehuva vettä ja kuori veden jäähtyttyä. Pidä niitä suolavedessä, $\frac{1}{2}$ kupillista suolaa 1:tä kvarttia vettä kohden noin vuorokausi. Kiehuta etikkaa, sokeri ja mausteet käärittynä vaatepussiin noin 10 minuuttia. Ota mausteet pois, pane sipulit sekaan ja anna niiden kiehua melkein pehmeiksi. Aseta sipulit purkkeihin, siivilöi liemi päälle, sulje ja säilytä viileässä paikassa.

Wash the onions, pour boiling water over, peel when cool. Let stand in salt water ($\frac{1}{2}$ cup salt to 1 quart water) for 24 hours. Boil for 10 minutes vinegar with sugar and spices tied in a bag. Remove the spices, add the onions, cook until nearly done. Place the onions into jars, strain the liquid over; cover. Keep in cool place.

1,021. Kukkakaalisalaattia. — Pickled Cauliflower.

Palottele kukkakaali pieniin osiin ja keitä suolatussa vedessä 10—15 minuuttia. Lado ne sitten varovasti purkkeihin. Keitä 1 kvartti etikkaa, $\frac{1}{2}$ kupillista sokeria, pane mausteeksi neilikoita, valkopippuria, 1 teelusikallinen kumpaakin, vähän

inkivääriä ja muskottikukkaa. Keitä, mausteet käärittynä vaatteeseen. Siivilöitse liemi kaalien päälle purkkeihin ja sulje.

Cut cauliflower in small parts. Cook in salt water for 10—15 minutes. Lay carefully into jars. Boil 1 quart vinegar with $\frac{1}{2}$ cup sugar, add cloves and white pepper, 1 teaspoon each, some ginger and mace, having the spices tied in a bag. Strain the liquid over the cauliflower. Cover.

1,022. Punajuorisalaatti. — Pickled Beets.

1 kvartti keitettyä paloteltua punajuurta, ladotaan kerroksittain purkkiin. Kerrosten väliin ripotellaan vähän suolaa, sokeria ja pippuria. Täytetään etikalla.

Have 1 quart boiled beets, cut in slices. Lay into a jar. Between the layers sprinkle some salt, sugar and pepper. Pour vinegar over.

1,023. Sienisalaatti. — Pickled Mushrooms.

Tuoreita sieniä	Fresh mushrooms
1 kvartti etikkaa	1 quart vinegar
$\frac{1}{4}$ paunaa sokeria	$\frac{1}{4}$ pound sugar
Valkopippuria, kaneelia neilikoita, inkivääriä, 1 teelusikallinen kutakin	White pepper, cinnamon, cloves and ginger, 1 teaspoon each

Perkaa sienet ja kiehauta suolatussa vedessä. Lado ne sitten purkkiin. Kiehauta etikka, sokeri ja mausteet. Siivilöi liemi sen jäähdettyä sienien päälle. Sulje ja säilytä purkit kuten tavallista.

Clean the mushrooms, parboil in salt water. Lay into jars. Bring to boil vinegar with sugar and spices. Cool, strain over the mushrooms. Cover.

1,024. Sekalaisia pikkelsiä. — Chow-chow.

5 kvarttia kurkkuja	5 quarts cucumbers
1 kvartti vihreitä tomaatteja	1 quart green tomatoes
1 punapippuri	1 red pepper
1 kukkakaali	1 cauliflower
1 painti pieniä sipulia	1 pint small onions
1 kvartti palkopapuja	1 quart string beans
1 kvartti herneitä	1 quart peas
1 painti porkkanoina paloteltuna	1 pint carrots cut in pieces
2 kvarttia etikkaa	2 quarts vinegar
1 ruokalusikallinen sokeria	1 tablespoon sugar
1 ruokalusikallinen pippuria	1 tablespoon pepper
Muutama laakerinlehti	A few bay leaves
Muskottikukkaa	Mace
2 unssia sinapin siementä	2 ounces mustard seed
Vähän suolaa	Some salt
$\frac{1}{2}$ unssia sekalaisia mausteita	$\frac{1}{2}$ ounce allspice
Erilaisia sieniä	Different kinds of mushrooms

Puhdista ja palottele kasvikset, pane suolattuun veteen vuorokaudeksi. Kiehauta etikka, sokeri ja mausteet, pane kasvikset sekaan ja keitä pehmeiksi. Järjestä kasvikset kauniisti purkkeihin, pane sekaan valkopippuria, muskottikukkaa ja laakerinlehtiä, täytä purkit siilatulla etikkaliemellä. Pane vähän

jokaiseen purkkiin päällimmäiseksi sinapinsiemeniä. Sulje ja säilytä kuten tavallisesti.

Clean and cut in pieces the vegetables. Let stand in salt water for 24 hours. Boil vinegar with sugar and spices. Add vegetables and cook until tender. Arrange the vegetables nicely into jars, add white pepper, mace and bay leaves. Strain the liquid, pour over the vegetables. Sprinkle the top with mustard seeds. Cover as directed.

1,025. Chili-kastike. — Chili Sauce.

2 tusinaa kypsiä tomaatteja kuoritaan ja palotellaan, 4 keskikokoista sipulia kuoritaan ja palotellaan, 2 viheriäpippuria, siemenet poistetaan ja hienonnetaan. Pane nämät kattilaan ja lisää joukkoon 1 kupillinen sokeria, 2 ruokalusikallista suolaa, kaneelia, neilikoita, muskottipähkinää ja sekalaisia mausteita, 2 teelusikallista kutakin, 1 kvartti etikkaa ja keitetään noin 3 tuntia eli siksi että on kohtuullisen sakeaa.

Peel and cut in pieces 2 dozen ripe tomatoes and 4 medium-sized onions. Remove the seeds from 2 green peppers and chop the peppers. Put the vegetables into a kettle, add 1 cup sugar, 2 tablespoons salt, cinnamon, cloves, nutmeg and allspice, 2 teaspoons each, 1 quart vinegar and simmer for 3 hours or until moderately thick.

1,026. Tomaattikastike. — Tomato Catsup.

Palottele 4 kvarttia tomaattia ja muutama valkoinen sipuli. Keitä nämä yhdessä pehmeiksi. Puserra siivilän läpi ja pane uudestaan tulelle, lisää joukkoon 2 laakerin lehteä, muskottikukkaa, sellerisuolaa ja neilikoita, 1 teelusikallinen kutakin, vaatteeseen käärittynä, 2 ruokalusikallista suolaa ja 4 kupillista sokeria, tai maun mukaan. Keitä 4—5 tuntia joskus sekottaen. Ota mausteet pois, kaada 2 kupillista etikkaa sekaan, anna kiehahtaa. Jäähdytä ja pane pulloihin, sulje tiiviisti ja säilytä. Mausteita voi jättää pois, tai käyttää maun mukaan.

Cut in pieces 4 quarts tomatoes and a few white onions. Cook together until tender. Force through a sieve, return to the fire, add 2 bay leaves, mace, celery salt, cloves, 1 teaspoon each tied in a bag, 2 tablespoons salt, 4 cups sugar, or according to taste. Simmer for 4 or 5 hours stirring now and then. Remove the spices, add 2 cups vinegar, bring to boil. Cool, put into bottles, cork and keep in a cool place. Spices may be used according to taste.

1,027. Sienikastike. — Mushroom Catsup.

Puhdista ja palottele tuoreita sieniä. Pane astiaan keroksittain ja ripottele suolaa väliin. Peitä astia ja aseta kylmään paikkaan kolmeksi tai neljäksi päiväksi, joskus sekottaen lusikalla. Kiehauta sienet, hienonna ja puserra siivilän läpi kaikki mehu. Pane mehu tulelle ja laske 2 kupillista mehua kohden 1 teelusikallinen kutakin: pippuria, muskottikukkaa ja sekalaisia mausteita, laakerinlehti ja vähän sipulia. Anna kiehua siksi että seos sakenee; siilaa, jäähdytä ja täytä pullot.

Clean and cut in pieces fresh mushrooms. Lay into a bowl, having a sprinkling of salt between the layers. Cover and let stand in a cold place for 3 or 4 days, stirring now and then with a spoon. Bring to boil the mushrooms, force the liquid through a sieve. Put the liquid on the fire, allow to 2 cups liquid, pepper, mace and allspice, 1 teaspoon each, 1 bay leaf and some onion. Simmer until thick, strain; cool and bottle up.

1,028. Sokeriväriä. — Kitchen Bouquet.

Ota 1 kukkura lusikallinen sokeria ja 1 ruokalusikallinen vettä ja anna kiehua hyvällä tulella, kunnes seos on tumman ruskeaa. Ota koetteeksi vähän jäähtymään; jos seos kovettuu on pantava vähän vettä lisää ja saa kiehua uudelleen. Pannaan pulloihin ja käytetään keittojen ja kastikkeiden väriaineena.

Allow 1 heaping tablespoon sugar to 1 tablespoon water, cook together on a quick fire until dark brown. Test it by cooling some of it. If it becomes firm, add some water, continue to boil. Bottle up. Use to color soups and sauces with.

1,029. Sokeroidut appelsiininkuoret. — Candied Orange Peel.

Kuoret liotetaan 6—7 päivää kylmässä vedessä, vaihtaen vettä joka päivä. Keitetään pehmeiksi ja nostetaan valumaan. Otetaan appelsiininkuorien paino sokeria ja lasketaan 1 kupillinen vettä yhtä paunaa kohden sokeria joka keitetään sakeaksi liuokseksi. Appelsiinin kuoret pannaan sekaan ja keitetään kunnes näyttävät läpikuultavilta ja liemi on kiehunut kokoon. Käytetään putinkeihin ja kakkujen koristeeksi.

Soak orange peels in cold water for 6 or 7 days, changing the water every day. Cook until tender. Drain. Have equal weights of orange peels and sugar, and allow 1 cupful of water to 1 pound of sugar. Cook the sugar in water to a thick syrup. Add to the syrup the orange peels and cook until the liquid has evaporated. Use for puddings and to garnish cakes with.

JUOMIA — DRINKS

1,030. Mansikkamehua. — Strawberry Wine.

Ota 6 paunaa mansikoita 2 kvarttia kohden vettä, sekä 2 unssia viinihappopulveria joka on liotettava 1 kvartissa vettä. Kaada vesi ja viinihapposeos mansikoiden päälle lasipurkkiin ja pidä hyvästi peitettynä 1 vuorokausi kylmässä paikassa. Kaada seos siilausvaatteeseen ja anna mehun itsestään vuotaa. Punnitse mehu, pane sama määrä sokeria sekaan ja anna sokerin täydellisesti sulaa. Mehu on sitten valmista pantavaksi pulloihin.

Allow 6 pounds strawberries to 2 quarts water and 2 ounces wine acid dissolved in 1 quart water. Put the strawberries into a glass jar, pour the water mixed with wine acid over. Cover tight. Let stand in a cold place for 24 hours. Strain through a cloth without pressing the cloth. Weigh the juice, allow an equal amount of sugar, mix in the juice. Bottle up when the sugar is dissolved.

1,031. Vadelmamehua. — Raspberry Wine.

Ota 3 kupillista vettä $1\frac{1}{4}$ kupillista marjoja kohden. Mu-
serra marjat ja pane ne tulelle kylmään veteen, sekota kuu-
metessa ja anna sitten kiehua muutamia minuutteja. Siivilöi
mehu, punnitse ja laske 1 pauna sokeria $1\frac{1}{4}$ paunaa marja-
mehua kohden. Pane sokeri ja mehu kattilaan ja anna äkisti
kiehua 10—15 minuuttia. Anna mehun jäähtyä, pane kuiviin
pulloihin, sulje hyvästi ja säilytä.

Have 3 cups water and $1\frac{1}{4}$ cups berries. Crush the berries,
put on the fire in cold water, stir while heating; let boil for a
few minutes. Strain the juice, weigh and allow 1 pound sugar
to $1\frac{1}{4}$ pounds juice. Put into a kettle, bring quickly to boil.
Cook for 10—15 minutes. Let cool; pour into dry bottles and
cork carefully.

1,032. Appelsiinimehua. — Orange Wine.

8 appelsiinia	8 oranges
8 paunaa kristallisokeria	8 pounds granulated sugar
2 unssia sitruunahappopulveria	2 ounces lemon acid powder
$2\frac{1}{2}$ kvarttia kylmää vettä	$2\frac{1}{2}$ quarts cold water

Raasti appelsiinista keltanen kuori, kuori sitten appelsiinit
ja muserra ne sokerin joukkoon suureen vatiin. Pane myöskin
raastittu appelsiininkuori sekaan. Lisää keitetty jäähdytetty
vesi joukkoon ja pidä seos kylmässä huoneessa 2—3 päivää
hämmennellen silloin tällöin, kunnes sokeri on kokonaan su-
lanut. Pane sitruunahappo sekaan, sekoita uutterasti ja sii-
laa tiheään vaatteen lävitse, pane pulloihin ja sulje ilman-
pitävästi. Tarjottaessa lisää vettä maun mukaan.

Grate the yellow rind, peel the oranges and crush in the
sugar in a large bowl. Add the grated yellow rind. Mix in
water boiled and cooled and let stand in a cold place for 2 or 3
days, stirring now and then until the sugar is dissolved. Add the
lemon acid, stirring constantly; strain through a fine cloth and
bottle up. Seal. Dilute with water when served according to taste.

1,033. Appelsiinin-kuorimehua. — Orange Rind Wine.

Poista valkonen osa viiden appelsiinin kuorista. Leikkaa
sitten kuoret hienoiksi kaistaleiksi. Pane kuoret, 5 kupillista
sokeria ja 2 teelusikallista sitruunahappoa suureen pulloon,
lisää 1 kvartti vettä ja aseta se akkunalle auringon paisteeseen.
Pudistele pulloa joka päivä noin viikon ajan. Siivilöitse mehu
ja pane pulloihin, sulje ilmanpitävästi. Juotaessa on pantava
vettä maun mukaan.

Remove the white part from the peels of 5 oranges. Cut in
strips. Put the peels with 5 cups sugar and 2 teaspoons lemon
acid into a large bottle, add 1 quart water. Let stand on a
window sill in the sun. Shake the bottle every day about a
weeks time. Strain, bottle up and seal. When served add water
according to taste.

1,034. Limonaati. — Lemonade.

Keitä 1 kvartti vettä ja 2 kupillista sokeria 10 minuuttia, lisää joukkoon 1 kupillinen sitruunanmehua. Jäähdytä, pane pulloihin tai tarjoa.

Cook 1 quart water with 2 cups sugar for 10 minutes. Add 1 cup lemon juice. Cool. Bottle up or serve immediately.

1,035. Omenavettä. — Apple Juice.

Kuori, koverra ja paista uunissa hyvin pehmeiksi, pantuna sokeria jokaisen omenan siemenreikään. Hienonna, kaada 1 kupillinen vettä jokaista suurta omenaa kohden ja 1 teelusikallinen sitruunanmehua. Anna seisoa puoli tuntia ja siivilöi.

Pare and core apples. Fill with sugar, bake until tender. Mash, add water, allowing 1 cup water and 1 teaspoon lemon juice to a large apple. Let stand for $\frac{1}{2}$ hour. Strain.

1,036. Raparperivettä. — Rhubarb Juice.

Pese raparperit, palottele puolen tuuman pituisiin paloihin kuorimatta. Laske 1 kupilliseen raparperia $\frac{1}{2}$ kupillista sokeria, pane astiaan ja kaada 2 kupillista kiehuvaa vettä. Pane kansi päälle ja anna jäähtyä. Siilaa ja tarjoa.

Wash rhubarb, cut in $\frac{1}{2}$ inch long pieces. Allow 1 cup rhubarb to $\frac{1}{2}$ cup sugar. Put into a bowl, pour 2 cups boiling water over. Let cool. Strain and serve immediately.

1,037. Skotlantilainen inkiväärijuoma. — Scotch Ginger Ale.

3 paunaa kristallisokeria	3 lbs. granulated sugar
2 sitruunaa	2 lemons
1 unssi viinihappoa	1 ounce wine acid
1½ unssia survottua inkivääriä	1½ ounces powdered ginger
10 kvarttia vettä	10 quarts water
1 hiivakakku	1 yeast cake

Raasti sitruunan keltanen kuori, leikkaa sitruunat viipa-leiksi ja pane ne ynnä sokeri, viinihappo, inkivääri ja sitruunan keltanen raastittu kuori kannelliseen astiaan. Kaada päälle 1½ kvarttia kiehuvaa vettä ja anna seoksen olla peitettyinä seuraavaan päivään. Kiehauta sitten loppu vedestä ja kaada sokeriliukokseen. Kun se on jäähtynyt, pane hiiva joukkoon ja anna seoksen olla peitteen alla seuraavaan päivään. Siivilöi sitten juoma varovasti että hiiva jää astian pohjalle. Täytä ja sulje pullot. Juoma on valmis 8—10 päivän perästä.

Grate the yellow rind of lemons, cut the lemons in slices, put into a bowl with the cover on with sugar, wine acid, ginger and the yellow rind. Pour 1½ quarts boiling water over. Cover, let stand over night. Bring to boil the remaining water, add to the mixture in the bowl. When cool, mix in the yeast. Cover, let stand over night. Strain carefully leaving the yeast on the bottom of the bowl. Bottle up. Seal. The drink is ready to be used after 8 or 10 days.

1,038. Sitruunapulveri-limonaati. — Lemonade Powder.

Raasti kolmen sitruunan keltanen kuori. Hiero tämä 2½ paunan sokerin kanssa. Puserra sitruunista mehu, siilaa ja sekota se ja 1 teelusikallinen viinihappopulveria sokerin joukkoon. Sekota sokeri hyvästi, levitä se paperille kuivamaan ja säilytä sitten kannellisessa lasipurkissa. Tätä sokeria käytetään 2 teelusikallista juomalasilliseen jäävettä.

Grate the yellow rind of 3 lemons. Rub together with 2½ pounds sugar. Press the juice of the lemons, strain, and add to it sugar and 1 teaspoon wine acid powder. Mix thoroughly together. Spread on paper to dry and keep in a covered glass jar. Allow 2 teaspoons powder to 1 glass of ice water.

1,039. Tee. — Tea.

Ota 2 teelusikallista teetä kahteen kupilliseen vettä. Kuumenna teekannu, pane tee sisälle, kaada ¼ kupillista kiehuvaa vettä päälle ja pidä lämpimällä paikalla 5 minuuttia. Kaada loppu vesi sekaan juuri ennen kuin tarjoat.

Allow 2 teaspoons tea to 2 cups water. Heat the teapot, put the tea in. Pour ¼ cup boiling water over. Let stand for 5 minutes in a warm place. Add the remaining water just before serving.

1,040. Jää-tee. — Iced Tea.

Valmista kuten edellinen, mutta käytä puolta enempi teetä samaan määrään vettä. Pane jäätä lasi puolilleen ja yksi sitruunan viipale, siilaa tee ja täytä sillä lasi. Lisää kristallisokeria maun mukaan.

Prepare tea as directed above, allowing 2 teaspoons tea to 1 cup water. Half fill glasses with cracked ice, put a slice of lemon in each glass, strain the tea filling the glasses with it. Add granulated sugar, according to taste.

1,041. Kahvi. — Coffee.

1 kupillinen jauhettua kahvia 6 kupilliseen vettä, tai 1 kukkura teelusikallinen 1 kupilliseen kiehuvaa vettä. Pane munanvalkuainen tai munankuorta kahvin sekaan ja vähän kylmää vettä, sekota hyvästi, kaada kiehuva vesi päälle ja anna kiehua 5 minuuttia. Nosta syrjälle ja anna seisoa 10 minuuttia, jotta selviää. Mustaan kahviin, joka juodaan ilman kermaa, käytetään 1 kupillinen jauhettua kahvia 3 kupilliseen vettä.

Allow 1 cup ground coffee to 6 cups water, or 1 heaping teaspoon to 1 cup water. Put into a coffee pot with the coffee the white or the shells of an egg. Mix with cold water. Pour boiling water over. Boil for 5 minutes. Place on the side of the range, let stand for 10 minutes to set. Black coffee: Allow 1 cup ground coffee to 3 cups water.

1042. Jää-kahvi. — Iced Coffee.

Keitä mustaa kahvia, siilaa ja jäähdytä. Pane lasit puolilleen rikottua jäätä, täytä kahvilla, mausta sokerilla ja kermalla.

Prepare black coffee, strain and cool. Half fill glasses with cracked ice, fill with coffee, sweeten with sugar. Add cream, if desired.

1,043. Kaakao. — Cocoa.

Kuumenna 5 kupillista maitoa, sekota $3\frac{1}{2}$ ruokalusikallista kaakaota, $\frac{1}{4}$ kupillinen sokeria ja muutama rae suolaa; kaada 1 kupillinen kiehuva vettä päälle ja anna kiehahtaa. Lisää kiehuva maito sekaan. Tarjotaan vispatun kerman kanssa tai ilman.

Scald 5 cups milk. To $3\frac{1}{2}$ tablespoons cocoa dissolved in water add $\frac{1}{4}$ cup sugar and a pinch of salt, pour 1 cup boiling water over, bring to boil. Pour in the scalded milk. Serve with whipped cream or plain.

1,044. Suklaati. — Chocolate.

Valmistetaan kuten edellinen; suklaatia käytetään $1\frac{1}{2}$ unssia joko sulatettuna kuivassa kattilassa vesiastian asetettuna, tai raastittuna.

Prepare as given above. Instead of cocoa use $1\frac{1}{2}$ ounces chocolate grated or dissolved in a double boiler.

1,045. Viilipiimä. — Sour Milk.

Anna kuorimattoman maidon hapantua, kunnes se on saotunut (ei vetiseksi saakka). Anna kylmetä. Syödään joko samasta astiasta tai vispattuna laseista. Mausteeksi käytetään, jos haluaa, inkivääriä ja sokeria. — Jos piimä tahdotaan saada vemyvää ja samalla paremman makuista, on ensin hapannutettava yksi astia piimää, kuori otetaan hyvin ohuesti pois astian päältä ja otetaan lusikalla kermakerros joka on asettunut kuoren ja piimän välille, vatkataan hyvästi ja sekotetaan hapannutettavan maidon sekaan. Hapanta kermaa voi myöskin käyttää.

Have rich milk, let stand covered in a warm room until sour (solid but not watery). Cool. Serve. May be whipped and served in glasses. Mix with sugar and ginger, according to taste.

Ropy sour milk: Let rich milk stand in a bowl until sour (not allowing it to become watery). Remove a very thin layer from the top of the cream. Skim the remaining layer of the cream. Whip and mix in the milk to be used for sour milk. Sour cream may be used also.

SILLIÄ — HERRING

1,046. Silliä munien kanssa. — Salted Herring with Eggs.

2 suolasta silliä lietetaan yli yön, puhdistetaan; nahka, selkäruoto ja pää otetaan pois ja silli hienonnetaan veitsellä pieniksi paloiksi. Lisätään 1 sipuli hienoksi hakattuna, vähän pippuria ja 2 kovaksi keitettyä munaa hakattuna. Löysistetään kermalla. Asetetaan vadille, koristetaan kovaksi keitetyllä munalla, punajuurella ja ruohosipulilla.

Soak over night 2 salted herrings, clean, remove the skin and the bones. Chop fine with a knife. Add 1 chopped onion,

some pepper and 2 hard boiled eggs chopped. Dilute with cream. Place on a serving dish, garnish with hard boiled eggs, beets and chives.

1,047. Etikkasilliä. — Pickled Herring.

Sillit liotetaan yli yön, pää, ruodot ja nahka poistetaan. Asetetaan kerroksittain kiviruukkuun ja kerrosten väliin pannaan viipaleiksi leikattua sipulia, kokonaisia pippuria, neilikoita, laakerin lehtiä ja vähän sokeria. Kaadetaan päälle etikkaa joka sekoitetaan vedellä puoleksi jos on väkevää. Annetaan seisoa kylmässä paikassa. Vuorokauden perästä voi niitä tarjota paloiksi leikattuna, vähän lientä päällä. Voi leikata paloiksi ennen ruukkuun asettamista, mutta silloin palaset otettaessa eivät näytä yhtä kauniilta. Koristeena voi käyttää hienonnettua ruohosipulia.

Soak the herring, over night. Remove the skin and the bones. Lay into an earthen jar having sliced onions, peppercorns, cloves, bay leaves and some sugar between the layers. Pour strong vinegar over. (The vinegar may be diluted with an equal amount of water.) Let stand in a cold place for 24 hours. Cut in pieces and serve having some of the liquor poured over the fish. May be cut in pieces before prepared. Garnish with chives.

1,048. Uunissa paistettua silliä. — Baked Herring.

Ota 4 suolasta silliä liotettuna vedessä yli yön, tai tuoreita. Aseta ne voideltuun kannelliseen muottiin, ripottele päälle 1 ruokalusikallinen ohuiksi leikattuja sipulipaloja, tai picklesi-sipulia, 2 laakerinlehteä, 4—5 neilikkaa, 1 sitruunanmehu, $\frac{1}{2}$ kupillista tomaattia, vähän suolaa ja sokeria.

Soak over night 4 salted or fresh herrings. Lay into a buttered baking dish with the cover on. Sprinkle with 1 tablespoon finely chopped onion fresh or pickled, 2 bay leaves, 4 or 5 cloves, the juice of 1 lemon, $\frac{1}{2}$ cup tomato, some salt and sugar.

1,049. Sillipalleroita. — Herring Croquettes.

Ota 3 kupillista keitettyä hienonnettua perunaa; sekota siihen 2 suolasta liotettua, ruodittua ja hienonnettua silliä, 1 sipuli hienonnettuna ja paistettuna, 3 ruokalusikallista voita, $\frac{1}{2}$ kupillista leipäjauhetta ja vähän pippuria. Viimeksi 2—3 vatkattua munaa. Jos seos tuntuu kovalta, löysistetään kermalla. Muodostetaan palleroiksi, paistetaan tai keitetään rasvassa.

Have 3 cups boiled mashed potatoes. Chop 2 salted, skinned and boned herrings, add to the potatoes. Mix in 1 onion chopped and fried in butter, 3 tablespoons butter, $\frac{1}{2}$ cup bread crumbs and a dash of pepper. Last of all add to the mixture 2 or 3 beaten eggs. Dilute with cream if necessary. Form into croquettes. Fry or cook in deep fat.

1,050. Uunissa paistettua silliä. — Baked Herring with Apples.

Noin 4—5 suolasta silliä liotetaan vedessä yli yön. Voi myöskin käyttää tuoreita silliä. Ruodot ja nahka otetaan pois

ja sillit asetetaan voideltuun kannelliseen muottiin. Levitä päälle 1 ruokalusikallinen hienoksi hakattua sipulia, 2 laakerin lehteä, 4—5 neilikkaa, yhden sitruunanmehu tai 1 kupillinen etikkaa, $\frac{1}{2}$ kupillista tomaattia, vähän pippuria ja jos sillit ovat tuoreita, suolaa $\frac{1}{2}$ ruokalusikallista, sekä vähän sokeria. Päällimäinen kerros ohuiksi viipaleiksi leikattuja ruokaomenia. Pieniä voipalasia voi panna päälle jos haluaa. Pidetään uunissa kansi päällä noin $\frac{1}{2}$ tuntia. Voi syödä kuumana tai kylmänä.

Soak over night 4 or 5 salted herrings. (Fresh herrings may also be used.) Remove the skin and the bones. Lay the herrings in a buttered baking dish with the cover on. Sprinkle with 1 tablespoon chopped onion, 2 bay leaves, 4 or 5 cloves, the juice of 1 lemon or 1 cup vinegar, $\frac{1}{2}$ cup tomato, some pepper, and, if the herrings are fresh, some salt and some sugar. Cover with a layer of sliced sour apples. Dot with butter, if preferred. Bake for $\frac{1}{2}$ hour. Serve hot or cold.

1,051. Paistettua silliä. — Fried Herring.

Sillit puhdistetaan, huuhdotaan äkisti ja pannaan valumaan, suolaa ripotellaan sisälle, kastellaan jauhoissa johon on sekoitettu suolaa, paistetaan pannussa voissa tai rasvassa molemmilta puolilta ruskeaksi. Kansi pannaan päälle vähäksi aikaa, että kypsyvät läpeensä.

Suolasia silliä voi valmistaa samalla tavalla, suola vaan liotetaan pois.

Clean the fish, wash quickly, drain. Sprinkle the inside with salt, roll in flour mixed with salt. Fry in butter or fat until brown on both sides. Cover, let cook until thoroughly done.

Salted herring may be prepared in the same way by soaking over night first.

1,052. Sillilaatikko. — Herring Pudding.

2—3 suolasta silliä liotetaan yli yön, ruodot ja nahka poistetaan ja jauhetaan lihamyllyssä hienoksi. Liota 3 kupillista leipäjauhetta 2 kupillisessa maitoa, tai liota noin puoli leipää maidossa ja jauha kalan kanssa lihamyllyssä. Seosta hierotaan hyvästi, lisätään $\frac{1}{2}$ kupillista voita sulatettuna, vähän pippuria ja sokeria jos haluaa ja 3 munanruskuaista vatkattuna; viimeksi kovaksi vatkatut valkuaiset. Paistetaan voidellussa muotissa vesiastiaan asetettuna noin $\frac{3}{4}$ tai 1 tunti. Tarjotaan munakastikkeen kanssa.

Soak over night 2 or 3 salted herrings. Remove the skin and the bones. Force through a meat grinder. Soak 3 cups bread crumbs in 2 cups milk or use stale bread instead of crumbs. Mix in the fish. Add to the mixture $\frac{1}{2}$ cup melted butter, a dash of pepper and sugar, if desired and 3 egg yolks beaten to a froth. Last of all fold in 3 egg whites beaten until firm. Steam in a buttered mold in oven for $\frac{3}{4}$ or 1 hour. Serve with egg sauce.

UUNISSA PAISTAMINEN. — BAKING.

Liha ja kala.

Selkäliha (Beef fillet)	8—10	min.	paunaa kohti
Paahtopaisti (Roast beef)	10	"	"
Paahtopaisti (Roast beef) hyvin paist.	12—16	"	"
Lampaanpaisti (Mutton, leg)	9	"	"
Lampaanpaisti, hyvin paistettuna	15	"	"
Lampaansatula (Mutton, shoulder) ..	20	"	"
Sianliha (Pork) hyvin paistettu	15	"	"
Karitsa (Lamb) hyvin paistettu	18—20	"	"
Vasikka (Veal) hyvin paistettu	15	"	"
Hirvi (Elk) hyvin paistettu	15	"	"
Kana (Chicken)	8—10	"	"
Kalkkuna (Turkey)	18	"	"
Ankka (Duck)	15	"	"
Siankinkku (Ham)	15	"	"
Maksa, kokonainen (Liver, whole)	15—20	"	"
Pienet linnut (Birds)	10	"	"
Suuret kalat (Large fish)	15—30	"	"
Pienet kalat (Small fish)			

KEITTÄMINEN. — BOILING.

Suolaliha (Corn beef)	30	min.	paunaa kohti
Siankinkku (Ham)	20—30	"	"
Suolanen kieli (Salted tongue)	1—3	tuntia	"
Tuore liha (Fresh beef)	30	min.	"
Lampaanliha (Mutton)	15	"	"
Kalkkuna (Turkey)	15—18	"	"
Kana (Chicken)	15	"	"
Linnut (Fowl)	20—30	"	"
Lohi (Salmon)	10—18	"	"
Kuha (Bass)	10	"	"
Sinikala (Blue Fish)	10	"	"
Turska (Codfish)	6—10	"	"
Kampela (Halibut)	15	"	"
Kolja (Haddock)	6—10	"	"
Simpukat, oisterit (Clams, oysters)....	3—5	"	"

PAAHTAMINEN. — BROILING.

Paisti (Steak) 1 tuuman paksuinen....	8—12	min.	paunaa kohti
Paisti (Steak) 1—2 tuuman paks.	10—20	"	"
Nuori kana (Spring chicken)	20	"	"
Peltopyy (Squab, quail)	10—15	"	"
Lammas ja karitsa (Chops)	8—10	"	"
Maksa (Liver)	4—8	"	"
Säynävä, sinikala (Shad, bluefish)	15—25	"	"
Pienet kalat (Small fish)	8—10	"	"

KASVIKSIEN KEITTÄMINEN.—BOILING OF VEGETABLES

Perunat (Potatoes)	20—30 min.
Makeat perunat (Sweet potatoes)	15—25 "
Herneet (Peas)	15—20 "
Palkopavut (String beans)	20—30 "
Pavut (Beans, Lima beans)	30—40 "
Pinaatti (Spinach)	15—20 "
Kukkakaali (Cauliflower)	20—30 "
Selleri (Celery)	20—30 "
Maissi (Corn)	10—20 "
Kaali (Cabbage)	30—50 "
Brysselin kaali (Brussels sprouts)	10—20 "
Sipuli (Onion)	30—45 "
Turnipsi (Turnip)	30—35 "
Keltajuuri, nuori (Carrots)	30—35 "
Palsternakka (Parsnips)	30—45 "
Punajuuri, nuori (Beets)	30—45 "
Kyssäkaali (Squash)	20—25 "
Parsa (Asparagus)	20 "
Makarooni (Macaroni)	15—20 "
Riisi (Rice)	15—20 "

LEIPÄ, KAKUT, PUTINGIT JA CUSTARD. — BREAD, CAKES, PUDDING AND CUSTARD.

Leipä (Bread)	1 tunti
Kerroskakut (Layer cake)	15—20 min.
Kakut (Cake)	15 min.—1 tunti
Hedelmäkakut (Fruit cake)	2—3 tuntia
Muffinsit, biscuitit (Muffins, biscuits)	20—25 min.
Custard, hyvin hiljalleen (Custard)	1 tunti

PAINOJA JA MITTOJA. — WEIGHTS AND MEASURES.

2 kuppia — 1 painti	2 kuppia voita — 1 pauna
2 paintia — 1 kvartti	16 unssia — 1 pauna
4 kvarttia — 1 peck	4 ruokalus. jauhoja — 1 unssi
2 kuppia kristallisokeria — 1 pauna	2 ruokalus. voita — 1 unssi
2½ kuppia ruskeata sokeria — 1 pauna	2 ruokalus. sokeria — 1 unssi
2½ kuppia hienoa sokeria — 1 pauna	16 ruokalusikallista — 1 kuppi
4 kuppia jauhoja — 1 pauna	4 ruokalusikallista — ¼ kuppia
	3 teelus. — 1 ruokalusikallinen
	¼ paunaa cornstarch — 1 kuppi

SISÄLTÖ

Sivu

H	
Hillot ja jäämit	367—374
Hummerit y. m.	69—84
Hyttelöt	312—317

J	
Jälkiruuat	262—301
Jäämit ja marmelaadit	367—374
Jäätelöt	304—311
Juomat	380—384

K	
Kalat	44—71
Kakut	340—366
Kastikkeet	141—151
Kastikkeet ja salaattit	235—253
Kasvikset	151—202
Keitto-ohjeita	386—388
Kielihyytelö, maksa- laatikko y. m.	131—140
Kuumat jälkiruuat	262—286
Kääryjä ja murekkeita y. m.	202—213

L	
Lampaanliha	100—104
Laserrukset ja täytteet kakuille	335—340
Leipä	317—335
Liha <i>Kääläkärry</i>	84—99
Linnut ja metsänriista	116—130

M	
Makeat kastikkeet	301—304
Makeat omeletit	42—44
Maksalaatikko, kieli- hyytelö y. m.	131—140
Marmelaadit ja jäämit	367—374
Metsänriista	116—130
Munat	31—42
Murekkeita ja kääryjä y. m.	202—213

O	
Oisterit ja simpukat .	71—84
Omeletit	38—42

P	
Painoja ja mittoja ...	388
Pannukakut ja vohvelit	328—332
Pickelsit	374—380
Piirakat	254—262
Pullat (katso leipä)	

R	
Ravut, hummerit y. m.	71—84

S	
Salaattit ja kastikkeet	235—253
Sianliha	111—116

INDEX

Page

A	
Appetizers and Sand- wiches	213—224

B	
Bread and Rolls	317—335
Blood Cakes, etc.	131—140

C	
Cakes and Cookies ...	340—366
Canned Fruits	367—374
Clams and Crabs, etc.	71—84

D	
Desserts	262—301
Directions for Cooking	386—388
Dressings and Salads	235—253
Drinks	380—384

E	
Eggs	31—42
Entrées	224—235

F	
Fish	44—71
Frozen Desserts	304—311
Fruits, Canned	367—374

G	
Game and Poultry ...	116—130
Garnishes for Soups ..	26—31

H	
Herring	384—386
Hot Desserts	262—286

I	
Icings and Fillings for Cakes	335—340

J	
Jams and Jellies	367—374
Jellies	312—317

L	
Liver Pudding, etc.	131—140
Lobsters, Crabs, Oysters and Clams	71—84

M	
Measures and Weights	388
Meat	84—99
Mutton	100—104

O	
Omelets	38—42
Oysters, etc.	71—84

P	
Pancakes and Waffles	328—332
Pies	254—262
Pickles	374—380
Pork	111—116
Poultry and Game	116—130

Sillit	384—386
Simpukat y. m.	70—84
Sopan lisiä	26—31
Sopat	5—26

V

Vasikanliha	105—111
Veriohukas, Maksalaa- tikko, Kielihyyte- löt, y. m.	131—140
Voileivät ja välipalat	213—224
Väliruuat	224—235

S

Salads and Dressings .	235—253
Sandwiches, etc.	213—224
Sauces	141—151
Soups	5—26
Substitutes for Meat ..	202—213
Sweet Omelets	42—44
Sweet Sauces	301—304

V

Veal	105—111
Vegetables	151—202
<i>MACARENI CASSEROLE</i>	<i>199</i>
Weights and Measures	388

